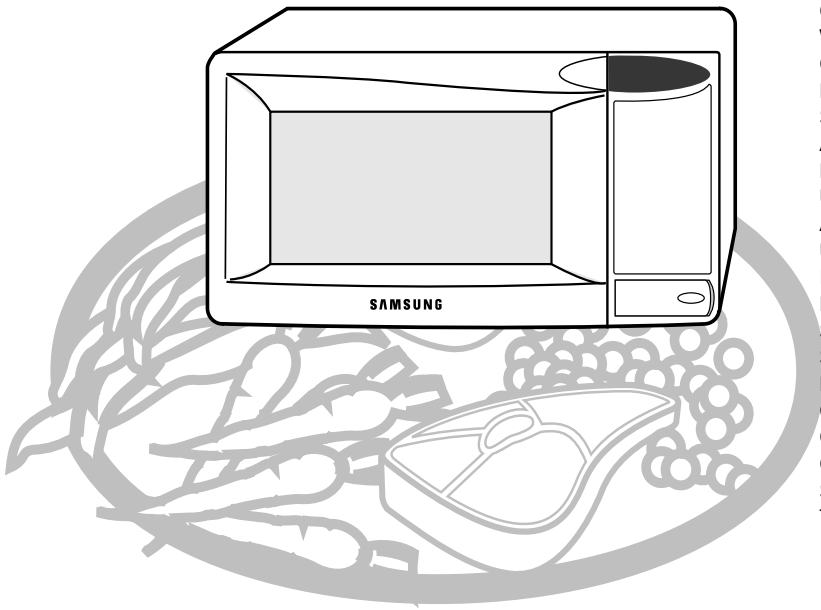
SAMSUNG

MICROWAVE OVEN

Owener's Instructions and Cooking Guide

M1933N/M1913N



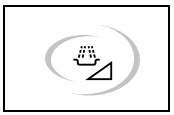
Quick Look-up Guide 2
Oven 3
Accessories 3
Control Panel 4
Using this Instruction Booklet 5
Safety Precautions 5
Installing Your Microwave oven 7
Setting the Time (M1933N) 7
How a Microwave Oven Works 8
Checking that Your Oven is Operating Correctly 8
What to Do if You are in Doubt or Have a Problem 9
Cooking / Reheating 9
Power Levels 10
Stopping the Cooking 10
Adjusting the Cooking Time 11
Manual Defrosting Food (M1913N) 11
Using the Auto Defrost Feature (M1933N) 11
Auto Defrost Settings (M1933N) 12
Using the Instant Reheat/Cook Feature 12
Instant Reheat/Cook Settings 13
Multistage Cooking (M1933N) 14
Switching the Beeper Off(M1933N) 15
Safety-Locking Your Microwave Oven(M1933N) 15
Remembering Function (M1933N) 15
Cookware Guide 16
Cooking Guide 17
Cleaning Your Microwave Oven 22
Storing and Repairing Your Microwave Oven 23
Technical Specification 23

Quick Look-up Guide

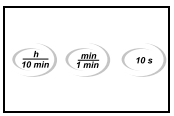
GB

Model: M1933N

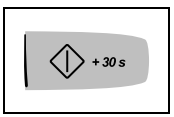
If you want to cook some food



1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the button once or more times.

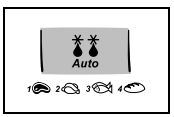


2. Select the cooking time by pressing the **10min**, **1min** or **10s** button as required.

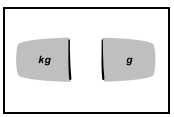


3. Press the button.
Result : Cooking starts.
The oven beeps four times when cooking is over.

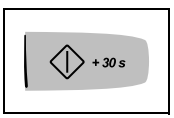
If you want to defrost some food



1. Place the frozen food in the oven.
Press the **Auto** ( ) button once or more time according to the type of food to be defrosted. Refer to the table on the page 12 for further details.

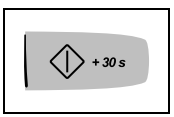


2. Select the weight by pressing the **kg** and **g** button as required.



3. Press the button.

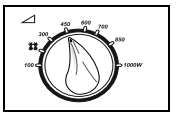
If you want to add an extra 30 seconds



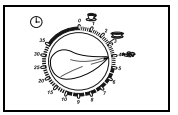
Leave the food in the oven.
Press **+30s** once or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

Model: M1913N

If you want to cook some food

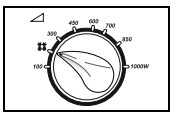


1. Place the food in the oven.
Select the power level by rotating the **COOKING POWER CONTROL** knob.

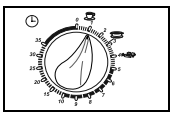


2. Select the cooking time by rotating the **TIMER** knob.

If you want to defrost some food

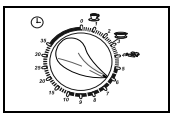


1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to defrost( ) symbol.



2. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.

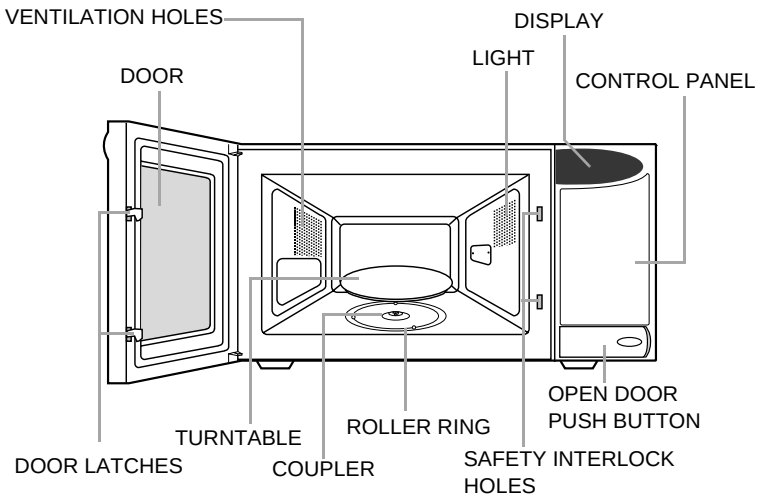
If you want to adjust the cooking time



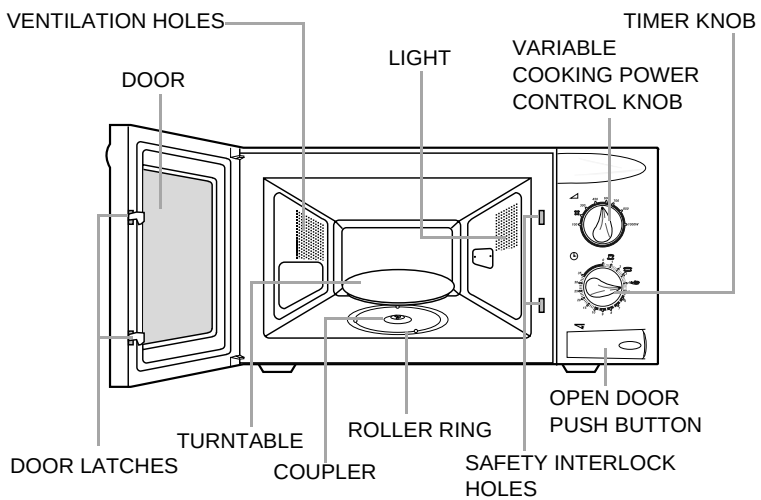
Leave the food in the oven.
Turn the **TIMER** knob to desired time.

Oven

Model: M1933N

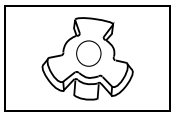


Model: M1913N

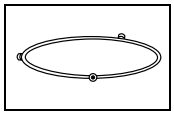


Accessories

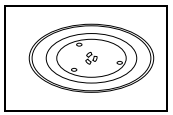
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.
   Purpose : The coupler rotates the turntable.



2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.
   Purpose : The roller ring supports the turntable.



3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

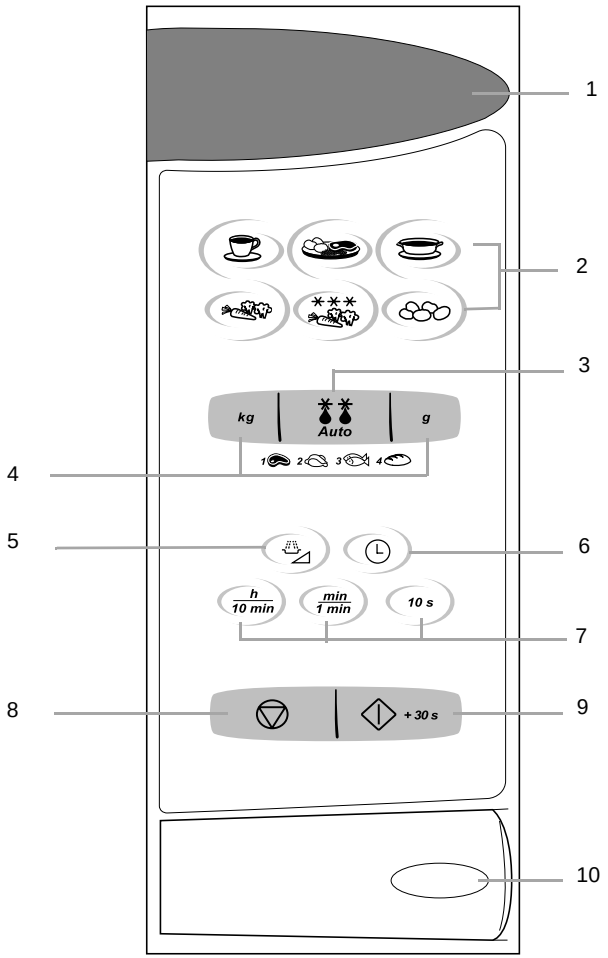
☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

GB

Control Panel

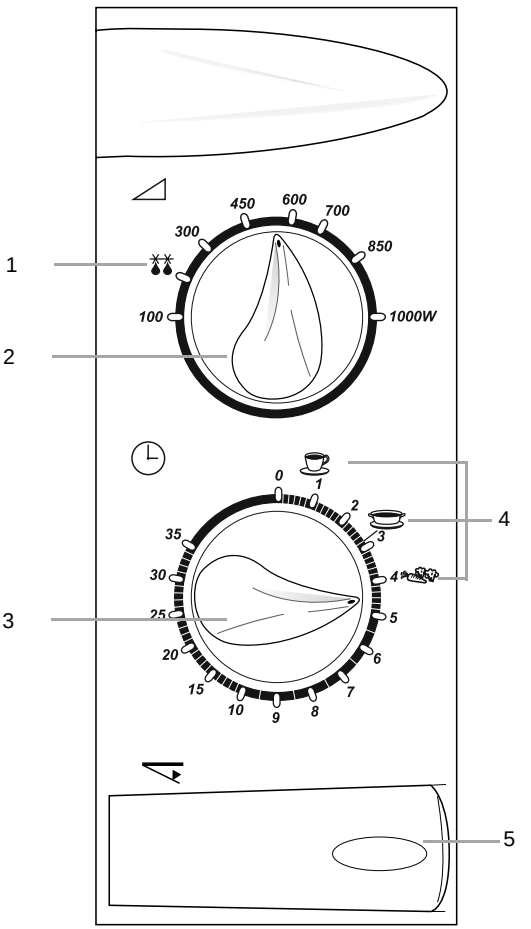
GB

Model:M1933N



1. DISPLAY
2. INSTANT REHEAT/COOK SELECTION
3. AUTO DEFROST FEATURE SELECTION
4. WEIGHT SELECTION
5. MICRO WAVE MODE SELECTION
6. CLOCK SETTING
7. TIME SETTING
8. STOP/CANCEL BUTTON
9. START BUTTON
10. OPEN DOOR PUSH BUTTON

Model:M1913N



1. DEFROST
2. COOKING POWER CONTROL KNOB
3. TIMER KNOB
4. INSTANT REHEAT/COOK
5. OPEN DOOR PUSH BUTTON

Using this Instruction Booklet

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining three basic cooking operations:

- ***Cooking food***
- ***Defrosting food***
- ***Adding extra cooking time***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use two different symbols.

Important **Note**

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer.
It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door, door seals and sealing surfaces
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) Power cable

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

GB

Important Safety Instructions.

Read Carefully and keep for future reference.

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1. **DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
- Metallic containers
- Dinnerware with gold or silver trimmings
- Skewers, forks, etc.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

2. **DO NOT** heat:
- Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers
  Ex) Baby food jars
- Airtight food.
  Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.

3. **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.
Reason: The oven walls may be damaged.
Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.

4. **DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.
Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.

5. **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.
Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish. The dishes are therefore hot.

6. **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.
Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, even though they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.

7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
- Do not store flammable materials in the oven
- Remove wire twist ties from paper or plastic bags
- Do not use your microwave oven to dry newspapers
- If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply

Safety Precautions (continued)

8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
- ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
- Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
- Take care when handling the container after heating. You may burn yourself if the container is too hot.
- Take particular care when heating liquids and baby foods.
- A risk of delayed eruptive boiling exists.
- To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.
  Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.
- In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
  * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
  * Cover with a clean, dry dressing.
  * Do not apply any creams, oils or lotions.
- **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
- **ALWAYS** check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
- **NEVER** heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

9. Be careful not to damage the power cable.
- Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.
Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

11. Keep the inside of the oven clean.
Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

12. You may notice a "Clicking" sound during operation(especially when the oven is in defrosting).
Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.

13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

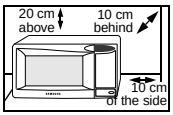
During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

IMPORTANT

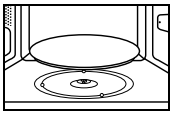
Young children should **NEVER** be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Installing Your Microwave oven

Place the oven on a flat, level surface that strong enough to safely bear the weight of the oven.



1. When you install your oven,
Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
Install the roller ring and turntable.
Check that the turntable rotates freely.

3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.

☛ For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Contact your local dealer to have it replaced. The power cable of ISRAEL is PENCON(ZD16A), S/AFRICA APEX LEADS SA16 and NIGERIA, GHANA, KENYA and U.A.E is PENCON(UD13A1).

☛ **Do not** install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

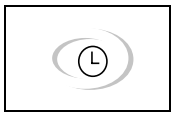
Setting the Time (M1933N)

GB

Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

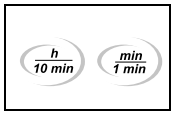
- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

✉ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

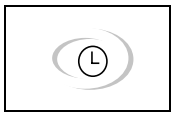


1. **To display the time in the...Then press the ◷ button...**

24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



2. Set the hour with the **h** button and the minutes with the **min** button.



3. When the right time is displayed, press the ◷ button again to start the clock.
Result : The time is displayed whenever you are not using the microwave oven

GB

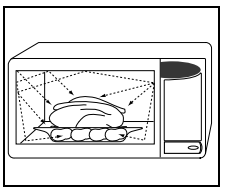
How a Microwave Oven Works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- ***Defrost***
- ***Instant Reheat /Cook***
- ***Cook***

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.

2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.

3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
- Quantity and density
- Water content
- Initial temperature (refrigerated or not)

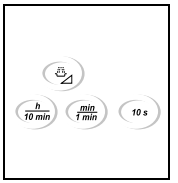
☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:
- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

Checking that Your Oven is Operating Correctly

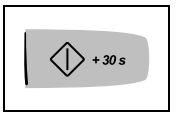
The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

First, place a bowl of water on the turntable. Then, close the door.

Model: M1933N

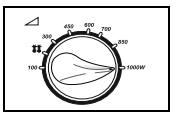


1. Press the button and set the time to 4-5 minutes by pressing the **1min** button the appropriate number of times.

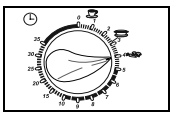


2. Press the button.
Result : The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.

Model: M1913N



1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.



2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the **TIMER** knob. The water should then be boiling.

✉ The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

- This is normal.
  - Condensation inside the oven
  - Air flow around the door and outer casing
  - Light reflection around the door and outer casing
  - Steam escaping from around the door or vents

- The oven does not start when you press the ◇ button.(M1933N)
  - Is the door completely closed?

- The oven does not start when you turn the **TIMER** knob.(M1913N)
  - Is the door completely closed?

- The food is not cooked at all
  - Have you set the timer correctly and/or pressed the ◇ button?(M1933N)
  - Have you set the timer correctly? (M1913N)
  - Is the door closed?
  - Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

- The food is either overcooked or undercooked
  - Was the appropriate cooking length set for the type of food?
  - Was an appropriate power level chosen?

- Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
  - Have you used a dish with metal trimmings?
  - Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
  - Is aluminium foil too close to the inside walls?

- The oven causes interference with radios or televisions
  - Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
  - If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time. (M1933N)

✉ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

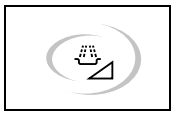
Cooking / Reheating

GB

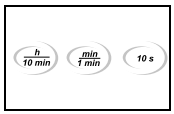
The following procedure explains how to cook or reheat food. ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

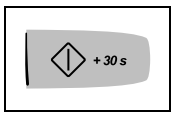
Model: M1933N



1. Press the ⏍ button.
Result : The 1000W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the ⏍ button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table on the next page.



2. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** button.

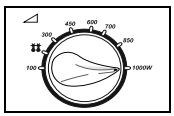


3. Press the ◇ button.
Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating. When it has finished:
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
3) The current time is displayed again.

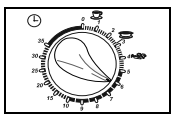
☛ **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

✉ If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (1000W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Model: M1913N



1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.
(MAXIMUM POWER: 1000 W)



2. Set the time by turning **TIMER** knob.
Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

☛ **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

✉ You can change the power level during cooking by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.

GB

Power Levels

You can choose among the power levels below.

Power Level	Output	
	M1933N	**M1913N**
FULL	1000 w	1000 w
HIGH	850 W	850 W
REHEAT	-	700 W
MEDIUM HIGH	600 W	600 W
MEDIUM	450 W	450 W
MEDIUM LOW	300 W	300 W
DEFROST( )	180 W	180 W
LOW	100 W	100 W

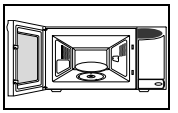
✉ If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

✉ If you select lower power level, the cooking time must be increased.

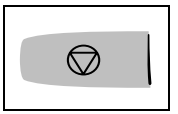
Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time to check the food.

Model: M1933N



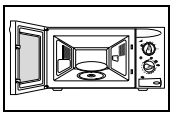
1. To stop temporarily;
Open the door.
Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press ◇ again.



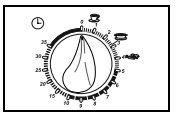
2. To stop Completely;
Press the ▽ button.
Result : The cooking stops.
If you wish to cancel the cooking settings, press the ▽ button again.

☛ You can cancel any setting before starting cooking by simply pressing ▽ .

Model: M1913N



1. To stop temporarily;
Open the door.
Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door.

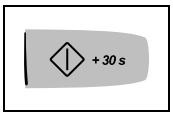


2. To stop Completely;
Turn the **TIMER** knob to “0”.

Adjusting the Cooking Time

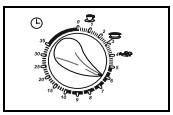
Model: M1933N

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.



Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

Model: M1913N

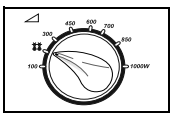


Adjust the remaining cooking time by rotating the **TIMER** knob.

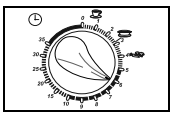
Manual Defrosting Food (M1913N)

The Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish, fruit or bread.

First, place the frozen food in the centre of the turntable. Then, close the door..



1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to ⁂.



2. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.
Result : Defrosting begins.

✉ Use only recipients that are microwave-safe.

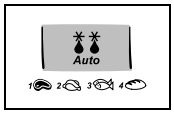
Using the Auto Defrost Feature (M1933N)

The Auto Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish or bread cake. The defrost time and power level are set automatically.

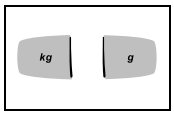
You simply select the programme and the weight.

✉ Use only dishes that are microwave-safe.

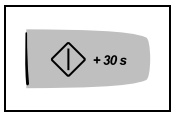
First, place the frozen food in the centre of the turntable. Then, close the door.



1. Press the **Auto**(⁂) button.
Press the **Auto**(⁂) button once or more times according to the type of food to be defrosted. Refer to the table on the next page for further details.



2. Select the food weight by pressing the **kg** and **g** button.
It is possible to set up to a maximum of 2.0kg.



3. Press ⏀ button.
Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps halfway through defrosting to reminder you to turn the food over.
- Press ⏀ again to finish defrosting.

✉ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled " Cooking/Reheating" on page 9 for further details.

GB

Auto Defrost Settings (M1933N)

The following table presents the various Auto Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a turntable.

Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
Meat	0.2-2 kg	20-60 mins	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
Poultry	0.2-2 kg	20-60 mins	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
Fish	0.2-2 kg	20-50 mins	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
Bread/ Cake	125-1000 g	5-30 mins	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

Using the Instant Reheat/Cook Feature

Model: M1933N

With the Instant Reheat and Cook feature, the cooking time is set automatically and you do not have to press the ◇ button. You can adjust the number of servings by pressing the appropriate Instant Reheat and Cook button the required number of times.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Press the **Instant Reheat** and **Cook** button which you want the required number of times.

Result : Cooking starts after about two seconds. When it has finished:

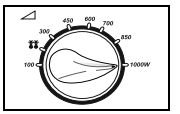
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
3) The current time is displayed again.

Example: Press the button three times to reheat three cups of coffee. Refer to the table on the next page.

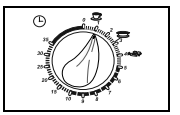
✉ Use only recipients that are microwave-safe.

Model: M1913N

First, place the food in the center of the turntable and close the door.



1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to Max Power.



2. Turn the **TIMER** knob to select Instant Reheat. (drinks, soup/sauce or fresh vegetables).

✉ Use only recipients that are microwave-safe.

Instant Reheat/Cook Settings

GB

Model: M1933N

The following table presents the various Instant Reheat and Cook Programmes, serving size, standing times and appropriate recommendations.

Food/Button	Serving Size	Standing Time	Recommendations
Ready Meal Chilled	300-350 g 400-450 g	3 mins	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	1-2 mins	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 opposite of each other and 3 or 4 in a circle. Stir carefully before and after standing time, be careful while taking them out of oven.
Soup/Sauce Chilled	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml	2-3 mins	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover during heating and standing. Stir carefully before and after standing time.
Peeled Potatoes	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 mins	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3 tablespoons) water when cooking 200-450 g, add 60 ml (4 tablespoons) for 500-650 g and add 75 ml (5 tablespoons) for 700-750 g.
Frozen vegetables	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 mins	Weigh the frozen vegetables (-18°C) and put them in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. When cooking 100-450 g add 15 ml (1 tablespoon) water for 500-750 g add 30 ml (2 tablespoons). Stir after cooking and during standing time. When cooking bigger quantities stir once during cooking. This programme is suitable for peas, sweet corn, broccoli, cauliflower and mixed vegetables such as peas, carrots and cauliflower.
Fresh vegetables	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 mins	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking 100-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500-750 g. Stir after cooking. (When cooking bigger quantities, stir once during cooking.)

Model: M1913N

Here are a few tips and recommendations to be followed when cooking or reheating food with whe Instant Reheat and Cook and Cooking Feature.

Symbols	Food	Serving Size	Cooking Time	Standing Time
	Drinks	150 ml	1 min	1-2 mins
	Soup/Sauce	200-250 ml	2 min 50 sec	2-3 mins
	Fresh vegetables	300-350 g	4 min	3 mins

Multistage Cooking (M1933N)

GB

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages.

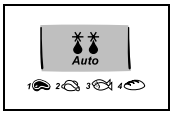
Example:You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 500g fish in three stages:

- ***Defrosting***
- ***Cook I***
- ***Cook II***

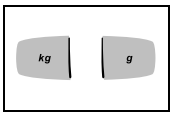
✉ You can set between two and three stages in multistage cooking.

✉ If you set three stage, the first stage must be defrosting.

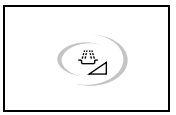
✉ Don't press ◇ button until you've set the final stage.



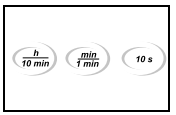
1. Press the **Auto** (⁂) button once or more times(fish in the example).



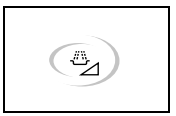
2. Set the weight by pressing the **kg** and **g** buttons the appropriate number of times(500g in the example).



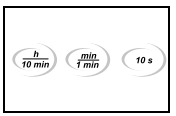
3. Press the ⏚ button.
The microwave mode(I):
⏚ ; if necessary, set the power level by pressing the ⏚ button again one or more times.(850W in the example)



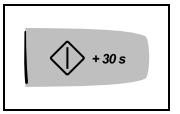
4. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons the appropriate number of times (4 minutes in the example).



7. Press the ⏚ button.
The microwave mode(II):
⏚ ; if necessary, set the power level by pressing the ⏚ button again one or more times.(450W in the example)



8. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons the appropriate number of times (5 minutes in the example).



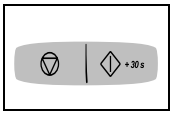
9. Press the ◇ button.
Result : The three modes [defrosting and cooking(I,II)] are selected on after. According to the defrosting mode that you have chosen, the oven may beep half way through defrosting to remind you to turn the food over.

◆ When it has finished:

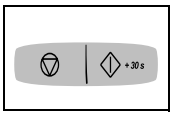
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
3) The current time is displayed again.

Switching the Beeper Off(M1933N)

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the ⏚ and ⏀ buttons at the same time.
Result : The oven will not beep each time you press a button.

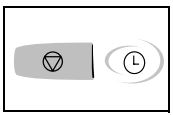


2. To switch the beeper back on, press the ⏚ and ⏀ buttons again at the same time.
Result : The oven operates with the beeper on again.

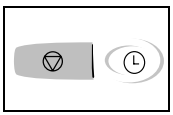
Safety-Locking Your Microwave Oven(M1933N)

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.



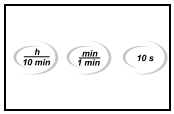
1. Press the ⏚ and 🕒 buttons at the same time.
Result : The oven is locked (no functions can be selected).



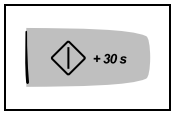
2. To unlock the oven, press the ⏚ and 🕒 buttons again at the same time.
Result : The oven can be used normally.

Remembering Function (M1933N)

This oven remembers the last cooking mode for your convenience.



1. Add some cooking time using the **10min**, **1min** and **10s** buttons.



2. Press the ⏀ button.

NOTE

1) When cooking is over, the end reminder signal will beep 3 times (once every minute). And then, cooking mode will be "RESET" and the oven will forget the last cooking mode.
2) If there's no operation after the door is opened and closed once, the cooking mode will be "RESET" after 30 seconds.
3) Press the ⏚ button and then cooking mode will be "RESET".

Cookware Guide

GB

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims Glassware	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

Cooking Guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid move-ment of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen veg-etables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normal-ly be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with special hints).

Covering during cooking

It is very important to cover the food during cooking because evaporated water rises as steam and contributes to the cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

It is important to allow standing time when you have finished cooking the food in order to allow the temperature within the food to even out.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	300g	600W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	600W	9-10	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Peas	300g	600W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	600W	8½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/ peas/corn)	300g	600W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	600W	9-10	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cook ing. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g 375g	1000W	14-15 16½-17½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g 375g	1000W	19-20 21-22	5-10	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g 375g	1000W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g 375g	1000W	16-17 20-21	5-10	Add 400 ml cold water. Add 550 ml cold water.
Pasta	250g 500g	1000W	10-11 12-14	5	Add 1000 ml hot water. Add 2000 ml hot water.

GB

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (1000 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	6-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500g	5-5½ 8-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	3-3½	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	4-4½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g	4½-5	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	4-4½	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500g	4½-5½ 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide for fresh fish

Use the power level and times in this table as guide lines for cooking.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Fish Fillets	200 g 400 g	600 W	3½-4½ 6-7	3-5	Rinse with water, sprinkle with lemon juice and put the fish fillets on a flat glass pyrex plate. Cover with microwave cling film. Stand for 3-5 minutes.
Whole Fish	350 g(1) 700 g(2)	600W	4½-5½ 8-10	3-5	Rinse with water, sprinkle with lemon juice and put the fish in an oval glass pyrex dish(2 fishes head to tail). Cover with microwave cling film during cooking and standing time. Stand for 3-5 minutes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens and hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 1000 W power while others should be reheated using 850W, 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart..
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby.
Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as guide lines for reheating. The times in the chart consider baby milk and food with a room temperature of about +18°C to +20°C.

Reheating Frozen Food

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating..

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Pasta (frozen)	400g	600W	15-17	3	Put frozen pasta, for example tortellini or ravioli in a flat glass pyrex dish. Cover with plastic lid. Stir occasionally during cooking and before standing.
Meat pieces in sauce (frozen)	450g	600W	14-16	3	Put frozen meal (e.g. chicken curry) in a flat glass dish as cover. Stir occa sionally during cooking and before standing.
Soup (frozen)	500g	850W	12-14	3	Put frozen soup in a suitable sized glass pyrex dish with lid. Cook covered. Stir occasionally during cooking and before standing.
Yeast Dumpling (frozen)	150g 300g	600W	2-3 3-4	3	Put 2-4 frozen yeast dumplings side by side in a big glass pyrex bowl with lid. Moist the top of dumplings with cold water. Cook covered.

GB

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating..

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegeta-bles + meat)	190g	600W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem perature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	600W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem perature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	300W	30-40 sec. 1 min 10 sec. -1 min 20 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 2 minutes. Before serving, shake well and check the tempera ture carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion.	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	1000W	1-1½ 1½-2 2½-3 3½-4	1-2	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 opposite of each other and 3 or 4 in a circle. Stir carefully before and after standing time, be careful while taking them out of oven.
Soup (chilled)	350g 450g 550g	1000W	3-4 3½-4½ 4-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	600W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid.Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	600W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	600W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plate a ready-to heat meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over halfway, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food. For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the fol-lowing table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180W, ⁑⁑).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	200g 400g	7½ - 8½ 14 -16	5-20	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250g	8½ - 9½		
Poultry				
Chicken pieces	500g (2 pc)	17 - 18	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900g	28 - 30		

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Fish				
Fish fillets	200g (2 pc) 400g (4 pc)	7-8 14 - 15	5-20	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250g	8 - 9	5 - 15	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g) Toast/ Sandwich	2 pc 4 pc 250g	1½ - 2 3 - 3½ 6 - 6½	5 - 10	Arrange rolls in a circle or bread vertically(like a tower) on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!

Cooking Guide(continued)

GB

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 1000 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTNG CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 1000 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 1000 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 1000 W.
Stir well several times during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

✉ **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

✉ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
- **Reason:** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

✉ This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specification

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

GB

Model	**M1933N / M1913N**
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave	 1400 W
Output power	100 W / 1000 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 517 x 297 x 379 mm 336 x 241 x 349 mm
Volume	28 liter
Weight Net	 16 kg approx

SAMSUNG
ELECTRONICS

SAMSUNG
ELECTRONICS

AR

حفظ فرن المايكروويف وإصلاحه

لا بد من اعتبار بعض التحذيرات البسيطة عند حفظ فرن المايكروويف وطلب إصلاحه.

لا بد من استخدام الفرن في حالة حدوث ضرر في الباب أو أختام الباب:

- المفصلة المنكسرة
- الأختام المفسدة
- هيكل الفرن الملتوي أو المشوه

لا بد من إصلاح فرن المايكروويف من قبل فني مختص لخدمات فرن المايكروويف فقط .

لا تسحب هيكل فرن المايكروويف الخارجي من الفرن أبدا. اذا حدث خلل في الفرن واحتجت الى طلب الخدمات للفرن أو كان عندك شكوك في حالة الفرن:
• اخرج قابس التيار من مخرج التيار الجداري
• اتصل بأقرب مركز للخدمات بعد الشراء.

اذا إردت حفظ الفرن مؤقتا، اختر مكانا جافا خاليا من الغبار.
• **السبب:** الغبار والرطوبة قد تؤدي الى إحداث مشكلة في الأجزاء العاملة في الفرن.

فرن المايكروويف هذا غير مصمم للأغراض التجارية.

المواصفات الفنية

شركة سامسونج تسعى الى تحسين المنتجات في جميع الأوقات. التصاميم والمواصفات وتعليمات المالك هذه عرضة للتغيير بدون إشعار.

الموديل	M1933N / M1913N
مصدر الطاقة	٢٣٠ فولت ~٥٠ هرتز
استهلاك الطاقة المايكروويف	 ١٤٠٠ واط
طاقة الخروج	١٠٠ واط/١٠٠٠ واط (IEC-705)
التردد للتشغيل	٢٤٥٠ ميغاهرتز
المغنطرون	OM75P (٣١)
طريقة التبريد	موتور مروحة التبريد
الأبعاد (عرض×ارتفاع×عمق) الخارجية تجويف الفرن	 ٥١٧ × ٢٩٧ × ٣٧٩ ملم ٣٣٦ × ٢٤١ × ٣٤٩ ملم
السعة	٢٨ لتر
الوزن الصافي	 ١٦ كجم تقريبا

دليل الطبخ (متابع)

اللمحات الخاصة

إذابة الزبدة
ضع ٥٠ جرام من الزبدة في طبق زجاجي صغير بعمق. غطيه بغطاء بلاستيكي.
سخّنه لمدة ٣٠– ٤٠ ثانية على طاقة ١٠٠٠ واط، حتى تذاب الزبدة.

إذابة الشوكولات
ضع ١٠٠ جرام من الشوكولات في طبق زجاجي صغير بعمق. غطيه بغطاء بلاستيكي.
سخّنه لمدة ٣–٥ دقائق على طاقة ٤٥٠ واط، حتى تذاب الشوكولات.
حرّك مرة أو مرتين أثناء إذابتها. استخدم قفاز الفرن عند سحبها.

إذابة العسل المتبلور
ضع ٢٠ جرام من العسل المتبلور في طبق زجاجي صغير بعمق. غطيه بغطاء بلاستيكي.
سخّنه لمدة ٢٠–٣٠ ثانية على طاقة ٣٠٠ واط، حتى يذاب العسل.

إذابة الفراتين
ضع صفائح الفراتين المجففة (١٠ جرام) في الهواء البارد لمدة ٥ دقائق .
ضع الفراتين الذي تم التصريف منه في وعاء صغير من زجاج البيراكس.
سخّنها لمدة دقيقة واحدة على طاقة ٣٠٠ واط.
حرّكها بعد الإذابة.

الطبخ بالطلاء/الايسكريم (بالنسبة للكعكة والجيتياوكس)
امزج الطلاء الجاهز (حوالي ١٤ جرام) مع ٤٠ سكر و ٢٥٠ مليلتر من الماء البارد.
اطبخها بدون غطاء في وعاء من زجاج البيراكس لمدة ٢/١٣– ٢/١٤ دقائق على طاقة ١٠٠٠ واط، حتى يصبح الطلاء/الايسكريم شفافا. حركها مرتين أثناء الطبخ.

طبخ المربى
ضع ٦٠٠ جرام من الواكه (على سبيل المثال الفراولة المزيجة) في وعاء مناسب الحجم من زجاج البيراكس بغطاء. اضف ٣٠٠ جرام من السكر وحرّكها جيدا.
اطبخها لمدة ١٠–١٢ دقيقة باستخدام ١٠٠٠ واط.
حرّك عدة مرات أثناء الطبخ. انقلها الى زجاجات المربى الصغيرة مباشرة بالمغطاء الملولب. انتظر لمدة ٥ دقائق قبل التغطية.

طبخ البودنغ
امزج المسحوق للبودنغ بالسكر والحليب(٥٠٠ مليلتر) تبعا لتعليمات المنتج وحرّكه جيدا. استخدم وعاء مناسب الحجم من زجاج البيراكس مغ غطاء. اطبخه بغطاء لمدة ٢/١٦–٢/١٧ دقائق على طاقة ١٠٠٠ واط. حرّكه عدة مرات جيدا أثناء الطبخ.

تحمير الشرائح من اللوزة
ابسط ٣٠ جرام من شرائح من اللوزة متساويا على صحن خزفي متوسط الحجم. حرّكها عدة مرات أثناء ٢/١٣–٢/١٤ دقائق من التحمير على طاقة ٦٠٠ واط. انتظرلمدة ٢–٣ دقائق في الفرن. استخدم قفاز الفرن عند سحبها.

تنظيف فرن المايكروويف

لا بد من تنظيف الأجزاء التالية من فرن المايكروويف لمنع الشحم وجسيمات الطعام من بقائها:

- *الأسطح الداخلية والخارجية لفرن المايكروويف*
- *الباب وأختام الباب*
- *الصينية الدوّارة وحلقة بالعجلات*

☚ تأكد **دائما** من أن أختام الباب نظيفة والباب مغلق بإحكام.

١. نظّف الأسطح الخارجية بقطعة من القماش الناعم مع الماء الصابوني الدافئ. اشطفها وجفّفها.

٢. امسح أي بقعة أو وسخ على الأسطح الداخلية أو حلقة الملف بقطعة من القماش مع الصابون. واشطفها وجفّفها.

٣. لإزالة جسيمات الطعام المتصلبة وإزالة الروائح الكريهة، ضع كوبا من عصير الليمون الرقيق على الصحن الزجاجي وسخّنه لمدة عشر دقائق على أقصى طاقة .

٤. اغسل الأواني الأمانية المناسبة لطاقة المايكروويف كلما كنت في الحاجة اليه.

✉ **لا** تصب الماء في فتحات الفرن. لا تستخدم أي مادة كاشطة أو محلولات كيمائية **أبدا**. خذ عناية خاصة عند تنظيف أختام الباب لضمان عدم وجود جسيمات من الطعام:
- متراكمة
- تمنع الباب من إغلابه كما ينبغي

AR

إذابة الثلج

موجات المايكرو طريقة من أفضل الطرق لإذابة الثلج من الطعام المجمّد. تذيب موجات المايكرو الثلج من الطعام المجمّد لمدة قصيرة. هذا مفيد جدا في حالة حضور الضيوف غير المتوقعين.

الدجاج المجمّد لا بد من إذابة الثلج إذابة تامة قبل الطبخ. ازل أي شيء معدني مربوط بالدجاج واخرج الدجاج من أي تغليف من أجل تصريف الماء الناتجة عن إذابة الثلج.

ضع الطعام المجمّد في طبق بدون غطاء. قلّبه أثناء إذابة الثلج وصرف أي سائل واخرج أي جهاز داخلي مثل كبد وقلب بسرعة على قدر الإمكان.
افحص الطعام أحيانا للتأكد من انه لا ينضج.
اذا أصبحت أصغر قطعة أو أرق قطعة من الطعم المجمّدة دافئة، يمكنك حجبها بالرقاقة المعدنية من الالومنيوم أثناء إذابة الثلج.

اذا أصبحت أسطح الدجاج دافئة، اوقف إذابة الثلج من الدجاج واتركه لمدة ٢٠ دقيقة للانتظار قبل الاستمرار في إذابة الثلج.
اترك السمك، اللحم والدجاج للانتظار من أجل إذابة الثلج تماما. وقت الانتظار لإذابة الثلج التامة مختلف وفقا لكمية الطعام المجمّد. الرجاء مراجعة الجدول أدناه.

لمحة: الطعام المجمّد المسطح أفضل من الطعام السميك. والكمية الأقل تحتاج الى الوقت الأقل من الكميات الكبيرة. لا تنس هذه اللمحة أثناء إذابة الثلج من الطعام المجمّد. من أجل إذابة الثلج من الطعام المجمّد في درجة حرارة تتراوح بين حوالي– ١٨° م و– ٢٠° م ، استفد الجدول التالي كدليل.

جميع الأطعمة المجمّدة لا بد من إذابة الثلج منها بواسطة استخدام مستوى الطاقة لإذابة الثلج (١٨٠ واط ، ❄❄).

الطعام	الكمية	الوقت (دقيقة)	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
لحم البقرة	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٢/١٧–٢/١٨ ١٤–١٦	٥–٢٠	ضع اللحم على صحن خزافي مسطح. واحجب أطراف اللحم برقاقة الومنيومية. قلّبه بعد مرور نصف وقت الإذابة!
الدجاج قطع من الدجاج الدجاج الكامل	٥٠٠ جرام (قطعتين) ٩٠٠ جرام	١٧–١٨ ٢٨–٣٠	١٥–٦٠	أولا، ضع قطع من الدجاج وتتجه أسطحه الى الأسفل، وضع الدجاج الكامل ويتجه صدره الى الأسفل في صحن خزفي مسطح. احجب أطراف أرق مثل الأجنحة والأطراف برقاقة المنيومية. قلبها بعد مرور نصف وقت الإذابة.
السمك شرائح من السمك	٢٠٠ جرام (قطعتان) ٤٠٠ جرام (٤ قطع)	٧–٨ ١٤–١٥	٥–٢٠	ضع السمك المجمّد في وسط صحن خزفي مسطح. رتّب الأجزاء الأرق تحت الأجزاء الأسمك. احجب الأطراف الضيقة لشرائح من السمك وذيل السمك الكامل برقاقة المنيومية. قلبها بعد مرور نصف وقت الإذابة!
الفواكه ثمرات	٢٥٠ جرام	٨–٩	٥–١٥	ابسط الفواكه في طبق زجاجي مستدير مسطح (بقطر كبير).
الخبز ارغفة من الخبز (٥٠ ج لرغيف) خبز محمص/ سندويتش	قطعتين ٤ قطع ٢٥٠ جرام	١/٢–١ ٣–٣/١ ٦–٦/١	٥–١٠	رتّب الأرغفة بالدائرة أو الخبز عموديا (مثل برج) على فوطة الطبخ في وسط الصينية الدوّارة. قلّبها بعد مرور نصف وقت الإذابة!

AR

دليل إعادة تسخين طعام الطفل وحليبه

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في هذا الجدول كدليل من أجل إعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
طعام الطفل (خضراوات + لحم)	١٩٠ جرام	٦٠٠ واط	٣٠ ثانية	٢–٣	ضعه في صحن خزفي بعمق. اطبخه بغطاء. حرّكه بعد الطبخ. وانتظر لمدة ٢–٣ دقائق . قبل التقديم، حرّكه جيدا وافحص درجة حرارته بعناية.
عصيدة الطفل حبوب + حليب +فاكهة)	١٩٠ جرام	٦٠٠ واط	٢٠ ثانية	٢–٣	ضعه في صحن خزفي بعمق. اطبخه بغطاء. حرّكه بعد الطبخ. وانتظر لمدة ٢–٣ دقائق. قبل التقديم، حرّكه جيدا وافحص درجة حرارته بع
حليب الطفل	١٠٠ مليلتر ٢٠٠ مليلتر	٣٠٠ واط	٣٠–٤٠ ثانية دقيقة و١٠ ثانية –دقيقة و٢٠ ثانية	٢–٣	حرّكه أو هزّه جيدا وصبه في زجاجة زجاجية بعد تطهيرها. ضعه في وسط صينية الدوّارة. اطبخه بدون غطاء. هزّه جيدا وانتظر لمدة ٣ دقائق على الأقل. قبل تقديمه، هزّه جيدا وافحص درجة حرارته بعناية.

إعادة تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في هذا الجدول كدليل من أجل إعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
المشروبات (قهوة،شاى وماء في درجة حرارة الغرفة)	١٥٠ مليلتر (١ كوب) ٣٠٠ مليلتر (كوبين) ٤٥٠ مليلتر (٣ أكواب) ٦٠٠ مليلتر (٤ أكواب)	١٠٠٠ واط	١–١/١ ٢–٢/١١ ٣–٢/١٢ ٤–٢/١٣	١–٢	صبها في الأكواب واعد تسخينها بدون غطاء . ضع كوبا في الوسط وكوبين على طرفين مقابلين و٣ أو٤ أكواب في الدائرة. حركها بعناية قبل وبعد وقت الانتظار، خذ عناية عندإخراجها من الفرن.
الحساء (مبرد)	٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	١٠٠٠ واط	٣–٢/١٣ ٤–٢/١٤ ٥	٢–٣	صبه في صحن خزفي بعمق. وغطيه بغطاء بلاستيكي. حرّكه جيدا بعد إعادة التسخين. حرّكه اخرى قبل التقديم.
المرق (مبرّد)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٤–٢/١٤ ٥–٢/١٥	٢–٣	ضع المرق في صحن خزفي بعمق. وغطيه بغطاء بلاستيكي. حرّك احيانا أثناء التسخين وحركه مرة اخرى قبل الانتظار والتقديم.
الفطيرة بالصلصة (مبردة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٣–٢/١٣ ٤–٢/١٤	٣	ضع الفطيرة(مثل السباغيتي أو العصائبية من البيض) على صحن خزفي مسطح. غطيها بغطاء خاص للمايكروويف. حرّكها قبل التقديم.
الفطيرة الصلصة (مبرّدة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٤–٥	٣	ضع الفطيرة المشحوية(مثل المشوية رافيولي، تورتيليني) في صحن خزفي بعمق. غطيها بغطاء بلاستيكي. حرّكها أحيانا أثناء التسخين ومرة ثانية قبل الانتظار والتقديم.
الوجبات (مبردة)	٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٤–٢/١٤ ٥–٢/١٥ ٦–٢/١٦ ٧–٢/١٦	٣	ضع وجبات جاهزة للتسخين متكونة من ٢–٣ مكونات في طبق خزافي. وغطيها بالفينيل الخاص للمايكروويف.

AR

إعادة التسخين

بواسطة فرن المايكروويف يمكنك إعادة تسخين الطعام لمدة أقل من الوقت الذي استغرق عادة للأفران التقليدية .
استخدم مستويات الطاقة وأوقات إعادة التسخين تبعا للجدول كدليل. الأوقات المبينة في الجدول تم تحديدها باعتبار السوائل في درجة حرارة الغرفة بحوالي ١٨ درجة مئوية وحتى ٢٠° م أو الطعام المبرّد في ٥° م حتى ٧° م.

الترتيب والتغطية

تجنّب إعادة تسخين المواد الكبيرة الحجم مثل وصلة اللحم – إنها سهلة لإفراط الطبخ وتجفيف الماء قبل تسخين الوسط. يمكن إعادة تسخين القطع الصغيرة بنجاح أكثر.

مستويات الطاقة والتحريك

بعض الأطعمة يمكنك إعادة تسخينها باستخدام طاقة ١٠٠٠ واط بينما بعضها لا بد من إعادة تسخينها باستخدام طاقات ٨٥٠ واط، ٦٠٠ واط و٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط. راجع الجدول كدليل. عادة من الأفضل إعادة تسخين الطعام باستخدام مستوى طاقة منخفض في حالة ان الطعام رقيق، وكمياته كبيرة، أو الطعام سهل لتسخينه بسرعة جدا(على سبيل المثال، قطع من الفطيرة).
حرّك الطعام جيدا أو قلّبه أثناء إعادة التسخين من أجل أفضل نتيجة. اذا أمكن، حرّك مرة اخرى قبل التقديم.
خذ العناية الخاصة عند تسخين السوائل والأطعمة الخاصة للأطفال. لمنع تغلية السوائل بافراط واحتمال إحراقها، حرّكه قبل التسخين وأثناءه وبعده. احفظه في فرن المايكروويف أثناء وقت الانتظار. من الموصى به وضع ملعقة بلاستيكية أو قضيب زجاجي في السوائل. تجنّب إفراط تسخين الطعام (وفيضانه).
من الأفضل تحديد وقت الطبخ أقل من الطبخ المطلوب ثم اطبخ وقتا إضافيا عند الحاجة.

أوقات التسخين والإنتظار

عند إعادة تسخين الطعام لأول مرة، اكتب مذكرة للوقت المطلوب – للمراجعة في المستقبل.
تأكد من إعادة تسخين داخل الطعام دائما.
اترك الطعام لمدة قصيرة للانتظار بعد إعادة التسخين – من أجل تساوي درجة الحرارة.
وقت الانتظار الموصى به بعد إعادة التسخين ٢ –٤ دقائق بغض النظر عن الوقت المبين في الجدول.
خذ العناية الخاصة عند تسخين السوائل والأطعمة الخاصة للأطفال. راجع الجدول مع تحذيرات الأمان أيضا.

إعادة تسخين السوائل

اترك دائما طعام لوقت الانتظار بـ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف الفرن عن العمل من أجل تساوى درجة الحرارة للطعام. حرّكه أثناء التسخين، عند الحاجة، وحرّكه دائما بعد التسخين. لمنع التغلية المفرطة واحتمال الاحراق، لا بد من وضع ملعقة أو عود زجاجي في المشروبات وحرّكها قبل التسخين وأثناءه وبعده.

إعادة الطعام الخاص للطفل

طعام الطفل:

ضعه في صحن خزافي بعمق. غطيه بغطاء بلاستيكي. حرّكه جيدا بعد تسخينه! اتركه لمدة ٢–٣ دقائق للانتظار قبل التقديم. حرّكه مرة ثانية وافحص درجة الحرارة. درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم : بين ٣٠ – ٤٠° م.

حليب الطفل:

صب الحليب في وعاء زجاجي. اعد تسخينه بدون غطاء. لا تسخن زجاج الحليب مع حلمة الثدي، لان الزجاج قد ينفجر بسبب إفراط الحرارة. هزه قبل وقت الانتظار وهز مرة ثانية قبل التقديم! افحص بعناية دائما درجة حرارة الحليب للطفل أو الطعام قبل تقديمه للطفل. درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم : ٣٧° م

ملاحظة:

على الأخض طعام الطفل يحتاج الى فحصه بعناية قبل التقديم لمنع إحداث جرح.
استخدم مستويات الطاقة والاوقات المبينة في الجدول التالية كدليل من أجل إعادة التسخين. تم حسب الأوقات المبينة في الجدول باعتبار حليب الطفل وطعامه في درجة حرارة الغرفة بحوالي + ١٨° م وحتى + ٢٠° م.

إعادة تسخين الطعام المجمّد

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في هذا الجدول كدليل من أجل إعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
الفطيرة (المجمدة)	٤٠٠ جرام	٦٠٠ واط	١٥–١٧	٣	ضع الفطيرة المجمدة، مثل تورتيليني أو رافيولي في صحن مسطح من زجاج البيركس. غطيها بالغطاء البلاستيك.حركها أحيانا أثناء الطبخ وقبل وقت الانتظار.
قطع من اللحم بالصلصة (المجمدة)	٤٥٠ جرام	٦٠٠ واط	١٤–١٦	٣	ضع اللحم المجمد (مثل الكري بالدجاج)في صحن مسطح من الزجاج بالغطاء. وحركها أحيانا أثناء الطبخ وقبل وقت الانتظار.
الحساء (المجمد)	٥٠٠ جرام	٨٥٠ واط	١٢–١٤	٣	ضع الحساء المجمد في صحن مناسب الحجم من زجاج البيركس بالغطاء. واطبخه بالغطاء. حرّكه أحيانا أثناء الطبخ وقبل وقت الانتظار.
الزلابية المخمرة (المجمدة)	١٥٠ جرام ٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٢–٣ ٣–٤	٣	ضع ٢–٤ زولابيات مخمرة مجمدة جنبا الى جنب في وعاء كبير من زجاج البيركس بالغطاء. رش الماء البارد على أ الزلابية . اطبخها بالغطاء.

AR

دليل الطبخ للخضراوات الطازجة

استخدم وعاء مناسبا من زجاج البيركس مع غطاء. اضف ٣٠-٤٥ مليلتر من الماء البارد(٢ - ٣ ملعقة طعام صغيرة) لكل ٢٥٠ جرام من الخضراوات بغض النظر عن الكمية الموصى بها الاخرى من الماء - راجع الجدول. اطبخها مع غطاء للمدة على الأقل - راجع الجدول. استمر في الطبخ للحصول على النتائج التي تفضلها. حرّك الطعام مرة أثناء الطبخ ومرة بعد الطبخ. أضف الملح، الأعشاب العطرية أو الزبدة بعد الطبخ. غطي الطعام أثناء وقت الانتظار لمدة ٣ دقائق.

لمحة: اقطع الخضراوات الطازجة الى قطع من نفس الحجم. القطع المتشابهة الحجم يتم طبخها بسرعة أكثر.

جميع الخضراوات الطازجة لا بد من طبخها على أقصى طاقة مايكروويف (١٠٠٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (دقيقة)	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
البركولي	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤-٢/١٤ ٨-٢/١٧	٣	اعد البركولي من نفس الحجم . رتّب ساقاتها في الوسط.
الكرنب المسوق	٢٥٠ جرام	٦-٢/١٦	٣	اضف ٦٠-٧٥ مليلتر(٥-٦ ملاعق طعام صغيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠ جرام	٥-٢/١٤	٣	اشرح الى شرائح من نفس الحجم.
القنبيط	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥-٢/١٥ ٨-٢/١٨	٣	اعد القنبيط من نفس الحجم. اقطع القنبيط الكبير الى ٥٠٠ جرام ٨,٥-٩ أنصافه. رتّب ساقاتها في الوسط.
Courgettes	٢٥٠ جرام	٤-٢/١٤	٣	اقطع courgettes الى شرائح. اضف ٣٠ مليلتر (ملعقتا الطعام) من الماء أو كتلة الزبدة. اطبخ حتى يتنعم.
البادنجان	٢٥٠ جرام	٣-٢/١٣	٣	اقطع البادنجان الى شرائح صغيرة ورش معلقة طعام صغيرة من عصير الليمون عليها.
الكراث	٢٥٠ جرام	٤-٢/١٤	٣	اقطع الكراث الى شرائح سامكة.
الفطر	١٢٥ جرام ٢٥٠ جرام	٢-٢/١١ ٣-٢/١٢	٣	اعد فطر كامل فطر أو شرائح من الفطر.لا تضف أي ماء اليه. رش عصير الليمون عليه.امزجه مع ملح وفلفل. إزل الماء قبل تقديمه.
البصل	٢٥٠ جرام	٥-٢/١٤	٣	اقطع البصل الى شرائح أو أنصافه. اضف ١٥ مليلتر (١ملعقة طعام صغيرة) من الماء.
فلفل	٢٥٠ جرام	٤-٢/١٤	٣	اقطع الفلفل الى قطع صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٢/١٤ -٢/١٥ ٢/١٧-٢/١٨	٣	قس وزن البطاطس بالمقشرة واقطعها الى قطع صغيرة أو أرباعها.
الكرنب الملفوف	٢٥٠ جرام	٥-٢/١٥	٣	اقطع الكرنب المفوف الى قطع صغيرة مكعبة.

دليل الطبخ للسمك الطازج

استخدم مستويات الطاقة والأوقات المبينة في هذا الجدول كدليل للطبخ.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
شرائح السمك	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٦-٢/١٣ ٧-٢/١٤	٣-٥	اشطف السمك بالماء، ورش عصير الليمون على السمك وضع شرائح السمك في صحن مسطح من زجاج البيريكس. غطيها بفليم المايكروويف. انتظر لمدة ٣-٥ دقائق.
السمك الكامل	٣٥٠ جرام(١) ٧٠٠ جرام(٢)	٦٠٠ واط	٨-٢/١٥ ١٠-٢/١٤	٣-٥	اشطف السمك بالماء ، ورش عصير الليمون على السمك وضع السمك في صحن بيضوي من زجاج البيريكس (يتجه الرأس الى ذيل السمك الآخر). غطيه بفليم المايكروويف أثناء عملية الطبخ ووقت الانتظار. انتظر لمدة ٣-٥ دقائق.

AR

موجات المايكرو

طاقة موجات المايكرو تنفذ الطعام حقيقيا، والطعام المحتوي على الماء والدهن والسكريجذب هذه الموجات ويمتصها. موجات المايكروو تسبب جعل الجزيئات في الطعام لتتحرك بسرعة. التحرك السريع لهذه الجزيئات يسفر عن الاحتكاك الذي تسخن الحرارة عنده الطعام.

الطبخ

الأواني للطبخ بالمايكروويف:

الأواني لا بد من إمكان نفوذ طاقة المايكروويف لها من أجل أقصى فعالية.
الماكروويف منعكسة على المعادن ، مثل الفولاذ الذي لا يصدأ، الالمنيون، النحاس ولكن ماجات المايكرو تنفذ المواد الخزفية ، الزجاجية، الخزفية الصينية والبلاستيكية الى جانب الورقية والخشبية. فلا تطبخ الطعام في الأوعية المعدنية.

الأطعمة المناسبة للطبخ بالمايكروويف:

عدد كبير من أنواع الأطعامة مناسبة للطبخ بالمايكروويف بما فيها الخضراوات المجمّدة، الفواكة ، الفطيرة، الأرز ، الالحبوب، الفول، السمك، اللحم، الصلصة، الكاستارد، الحساء، البودنج البخاري، المحفوظات المعلبة ، الصلصات مع التوابل ويمكن طبخ هذه الأطعمة في فرن المايكروويف.
بعبارة عامة، الطبخ بالمايكروويف مثالي لأي طعام يتم إعداده على الموقد. على سبيل المثال، إذابة الزبدة أو الشوكولات (راجع اللحمات والتقنيات والنصائح).

التغطية أثناء الطبخ

لتغطية الطعام أثناء الطبخ أمر مهم جدا، لان الماء المبخر يرفع من الطعام كبخار ويخدم في عملية الطبخ. ويمكنك تغطية الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال ، الصحن الخزفي، الغطاء البلاستيكي، أو اللف الفينيلي المناسب للمايكروويف.

أوقات الإنتظار

بعد إنتهاء طبخ الطعام، وقت الانتظار مهم لكي خروج الحرارة من داخل الطعام.

دليل الطبخ للخضراوات المجمدة

استخدم وعاء مناسبا من زجاج البيركس بالغطاء. اطبخ الطعام مع غطاء للمدة على الأقل راجع الجدول. استمر في الطبخ للحصول على النتائج التي تفضلها.
حرّك الطعام مرتين أثناء الطبخ ومرة بعد الطبخ. اضف الملح، الأعشاب العطرية أو الزبدة بعد الطبخ. غطي الطعام أثناء وقت الانتظار.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
الاسفاناخ	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	١٠–١١	٢–٣	اضف ١٥ مليلتر(١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.
البركولي	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٩–١٠	٢–٣	اضف ١٥ مليلتر(١ ملعقتي طعام صغيرة) من الماء البارد.
حبات البسلة	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٨–٩	٢–٣	اضف ١٥ مليلتر(١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.
الفولات الخضراء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٨/١ ٢ – ١٩/ ٢	٢–٣	اضف ١٥ مليلتر(١ ملعقتي طعام صغيرة) من الماء البارد.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
الخضراوات المزيجة (جزر/حبات البسلة/ذرة)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٨ –٩	٢–٣	اضف ١٥ مليلتر(١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المزيجة (الاسلوب الصيني)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٩–١٠	٢–٣	اضف ١٥ مليلتر(١ ملعقة طعام صغيرة) من الماء البارد.

دليل الطبخ للأرز والفطيرة

الأرز: استخدم وعاء كبيرا من زجاج البيركس مع غطاء وتكثر كمية الأرز بضعفين أثناء الطبخ. واطبخ الأرز بغطاء.
بعد انتهاء وقت الطبخ، حرّك مرة قبل وقت الانتظار واضف الملح أو الأعشاب العطرية والزبدة.
ملاحظة:قد لا يمتص الأرز جميع الماء بعد انتهاء وقت الطبخ.

الفطيرة: استخدم وعاء كبيرا من زجاج البيركس. اضف الماء الغالي، قليلا من الملح وحرّك جيدا. اطبخ الفطيرة بغطاء.
حرّك احيانا أثناء الطبخ وبعده. غطيها أثناء وقت الانتظار وازل الماء تماما.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	وقت الإنتظار (دقيقة)	التعليمات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	١٠٠٠واط	١٤–١٥ ١٦/٢–١٧/٢	٥	اضف ٥٠٠ مليلتر من الماء البارد. اضف ٧٥٠ مليلتر من الماء البارد.
الأرز لبني (مسلوق)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	١٠٠٠واط	١٩–٢٠ ٢١–٢٢	٥–١٠	اضف ٥٠٠ مليلتر من الماء البارد. اضف ٧٥٠ مليلتر من الماء البارد.
الأرز المزيج (الأرز+أرز وحشي)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	١٠٠٠واط	١٥–١٦ ١٧/٢–١٨/٢	٥	اضف ٥٠٠ مليلتر من الماء البارد. اضف ٧٥٠ مليلتر من الماء البارد.
الذرة المزيجة (أرز+حبة)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	١٠٠٠واط	١٦–١٧ ٢٠–٢١	٥–١٠	اضف ٤٠٠ مليلتر من الماء البارد. اضف ٥٥٠ مليلتر من الماء البارد.
الفطيرة	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	١٠٠٠واط	١٠–١١ ١٢–١٤	٥	اضف ١٠٠٠ مليلتر من الماء الحار. اضف ٢٠٠٠ مليلتر من الماء الحار.

AR

من أجل طبخ الطعام في فرن المايكروويف، لا بد من نفوذ المايكروويف من الطعام، بدون انعكاس المايكروويف أو امتصاصه في الطبق المستخدم.

لا بد من الاعتناء باختيار الأواني للطبخ بالمايكروويف. اذا كانت علامة الأمان لطاقة المايكروويف مطبوعة في الأواني، لا تقلق.

الجدول التالي يبيّن مختلف أنواع من الأواني وتشير الى أن أي إناء يمكن استخدامه وكيف يستخدم في فرن المايكروويف.

الأوعية للطبخ	أمانية لطاقة المايكروويف	التعليقات
رقاقة المنيومية	✗ ✓	يمكنك استخدامها في كمية قليلة من الطعام لغرض حماية أجزاء الطعام من تسخينها المفرط. قد يحدث القوس الكهربائي في حالة اقتراب الرقاقة من جدران الفرن جدا أو استخدام كمية كثيرة جدا منها.
تحمير الطعام	✓	لا تسخّن الفرن مسبقا لمدة أكثر من ٨ دقائق.
الأواني الصينية والطينية	✓	الأواني الخزفية الصينية ، الأواني الفخارية، الأواني من الطين والأطباق الخزفية الصنية مناسبة لطاقة المايكروويف عادة، باستثناء الأواني المزخرفة بأطرافها المعدنية.
الأطباق من الورقة المقواة البولياستيرية المستخدمة مرة واحدة	✓	بعض الأطعمة المجمدة معلبة بهذه الأطباق.
علبة من الطعام الجاهز		
• اكواب وأوعية بوليستيرينية	✓	يمكنك استخدامها بتدفئة الطعام. تسخينها المفرط قد يؤدي الى إذابة المادة البوليستيرينية.
• أكياس ورقية وأوراق الاخبار	✗	قد تؤدي الى إحداث احتراق.
• الورقة المستعملة أو الأطعاف المعدنية	✗	قد تؤدي الى إحداث القوس الكهربائي.
الأوعية الزجاجية		
• الأوعية للفرن والطاولة	✓	يمكنك استخدامها باثتناء الاوعية المزخرفة بأطراف معدنية.
• الأوعية الزجاجية الواضحة	✓	يمكنك استخدامها لتدفئة الأطعمة أو السوائل. قد ينكسر الزجاج الضعيف أو ينشق في حالة تسخينها مفاجأة.
• الزجاجات	✓	لا بد من إزالة الغطاء. هذه مناسبة للتدفئة فقط.
الأوعية المعدنية		
• الأطباق	✗	قد تؤدي الى إحداث القوس الكهربائي أو الاحتراق.
• الكيس المختوم بشكل ملتوي	✗	
الأوعية الورقية		
• الأطباق ، الأكواب، الفوطات، ومناشف المطبخ	✓	مناسبة للطبخ لمدة قصيرة وللتدفئة. مناسبة أيضا لامتصاص الرطوبة كثيرا.
• الورق المستعمل	✗	قد يؤدي الى إحداث القوس الكهربائي.
الأوعية البلاستيكية		
• الأوعية	✓	على الأخص البلاستيكي المضاد للحرارة مناسبة. بعض المواد البلاستيكية قد تلتوي أو تتغير لونها على درجة الحرارة العالية. لا تستخدم المواد البلاستيكية القيتامينية.
• أفلام بلاستيكية	✓	يمكنك استخدامها للاحتفاظ بالرطوبة. لا بد من عدم ملامسة الطعام. خذ عناية عند أزالة الفيلم عن الطعام لان البخار الساخن يخرج.
• أكياس للفريزر	✗ ✓	استخدمها اذا كانت قابلة للتغلية أو مضادة للفرن. لا بد من عدم سدود الهواء. اثقب بشوكة عند الحاجة.
الورق المضاد للشمع أو الشحم	✓	يمكنك استخدامها للاحتفاظ بالرطوبة ومنع نثر الطعام.

✓ : موصى به

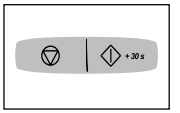
✗ ✓ : استخدم بعناية

✗ : غير أماني

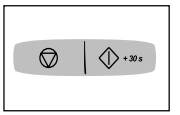
AR

إيقاف انطلاق الصفارة (M1933N)

يمكنك إذقاف انطلاق الصفارة كلما تريد.



١. اضغط على زر ▽ وزر ◇ في نفس الوقت.
النتيجة: لا تنطلق صفارة من الفرن كلما ضغطت على زر.

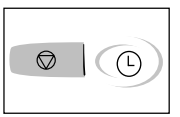


٢. للرجوع الى إنطلاق الصفارة مرة اخرى،اضغط على زر ▽ وزر◇ في نفس الوقت مرة اخرى.
النتيجة: تنطلق صفارة من الفرن مرة اخرى.

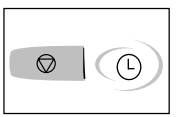
الإغلاق الأماني لفرن المايكروويف (M1933N)

فرن المايكروويف يحتاج الى برنامج أمان الأطفال الخاص، والذي يتم به "إغلاق" ضوابط الفرن بحيث لا يستطيع الأطفال أو أي شخص لا يطلع على الفرن تشغيل الفرن مفاجئا .

يمكنك إغلاق ضوابط الفرن في أي وقت.



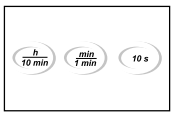
١. اضغط على زر ▽ وزر ◷ في نفس الوقت.
النتيجة: عندها تم إغلاق ضوابط الفرن (لا يمكنك اختيار أي وظيفة).



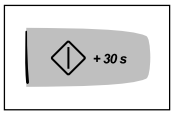
٢. لإلغاء إغلاق الفرن، اضغط على زر ▽ وزر ◷ في نفس الوقت مرة أخرى.
النتيجة: يمكنك تشغيل الفرن كما ينبغي.

وظيفة الحفظ (M1933N)

هذا الفرن يحفظ وضعية الطبخ الأخيرة في الذاكرة من أجل راحتك.



١. استخدم أزرار **١٠ دقائق ودقيقة واحدة و ١٠ ثوان** لزيادة وقت الطبخ.



٢. اضغط على زر ◇ .

ملاحظات

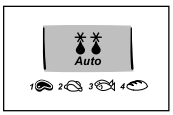
١) عند انتهاء الطبخ، تنطلق صفارة من الفرن ٣ مرات للإشارة الى نهاية الطبخ (مرة كل دقيقة). وعندها يعرض كلمة "RESET (اعد الضبط)" في وضعية الطبخ وينسى الفرن وضعية الطبخ الأخيرة.
٢) إذا لم يعمل الفرن بعد فتح الباب وإغلاق الباب ، تتغير وضعية الطبخ الى وضعية "RESET (اعد الضبط)" بعد ٣٠ ثانية.
٣) اضغط على زر ▽ وعندها تتغير وضعية الطبخ الى وضعية "RESET (اعد الضبط)".

الطبخ على خطرات متعددة *(M1933N)*

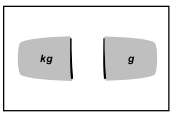
يمكنك برمجة فرن المايكروويف لطبخ الطعام على غاية ثلاث خطوات.
على سبيل المثال : إذا أردت إذابة الثلج من الطعام والطبخ بدون إعادة ضبط الفرن بعد انتهاء كل خطوة ، يمكنك إذابة الثلج وطبخ ٥٠٠ جرام من السمك على ثلاث خطوات.

- *إذابة الثلج*
- *الطبخ ١*
- *الطبخ ٢*

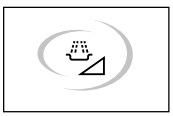
- يمكنك الضبط بين الخطوة الثانية والخطوة الثالثة أثناء الطبخ على خطوات متعددة.
- إذا ضبطت ثلث خطوات، لا بد من إذابة الثلج على الخطوة الأولى.
- لا تضغط على زر ◇ حتى تضبط الخطوة النهائية.



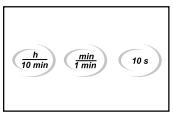
١. اضغط على زر **الأوتوماتيكي** (⁂) مرة أو أكثر (على سبيل المثال السمك).



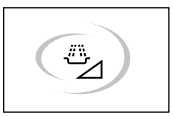
٢. اضبط الوزن بالضغط على زر **kg** (**كجم**) وزر **g** (**جرام**) مرات مناسبة (على سبيل المثال ٥٠٠ جرام).



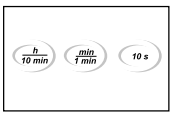
٣. اضغط على زر .
وضعية المايكروويف (١) :
: عند الحاجة، اضبط مستوى الطاقة بالضغط على زر مرة أوأكثر من جديد. (على سبيل المثال ٨٥٠ واط)



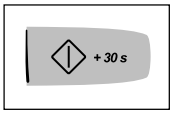
٤. اضبط وقت الطبخ بالضغط على أزرار **١٠ دقائق، دقيقة واحدة، و ١٠ ثوان** مرات مناسبة (على سبيل المثال ٤ دقائق).



٥. اضغط على زر .
وضعية المايكروويف (٢) :
: عند الحاجة، اضبط مستوى الطاقة بالضغط على زر مرة أو أكثر من جديد (على سبيل المثال ٤٥٠ واط).



٦. اضبط وقت الطبخ بالضغط على أزرار **١٠ دقائق ودقيقة واحدة و ١٠ ثوان** مرات مناسبة (على سبيل المثال ٥ دقائق).



٧. اضغط على زر ◇ .
النتيجة: يتم اختيار ثلاث وضعيات [إذابة الثلج والطبخ (I, II)] واحدة فواحدة. طبقا لوضعية إذابة الثلج التي اخترتها ، قد تنطلق صفارة من الفرن أثناء إذابة الثلج لتذكيرك تقليب الطعام.
◆ عند الانتهاء :
١) تنطلق الصفارة من الفرن أربع مرات.
٢) تنطلق صفارة الإشارة الى النهاية ٣ مرات (مرة كل دقيقة)
٣) يعرض الوقت الحالي من جديد.

AR

الموديل : M1933N

الجدول التالي يبين البرامج المختلفة لإعادة تسخين الطعام الجاهز وطبخه والكمية للتقديم ووقت الانتظار والنصائح المناسبة.

الطعام	حجم التقديم	وقت الإنتظار	النصائح
وجبات جاهزة مبرّدة	٣٠٠–٣٥٠ جرام ٤٠٠– ٤٥٠ جرام	٣ دقائق	ضعها في الطبق الخزافي بفيلم بلاستيكي. هذا البرنامج مناسب للوجبات المحتوية على ٣ مكونات (مثل اللحم مع الصلصة، الخضراوات والأطباق الجانبية مثل الفطيرة، الأرز أو البطاطس).
المشروبات (القهوة، الحليب، الشاي، الماء في درجة حرارة الغرفة)	١٥٠ مليلتر (كوب) ٣٠٠ مليلتر (كوبين) ٤٥٠ مليلتر (٣ أكواب) ٦٠٠ مليلتر (٤ أكواب)	١ –٢ دقيقة	صب المشروبات في كوب خزافي واعد تسخينه بدون غطاء. وضع كوبا في الوسط ، وكوبين على الطرفين المقابلين ببعضهما و٣ أو ٤ أكواب بشكل دائري. حرّكها قبل وبعد وقت الانتظار. خذ عناية عند إخراجها من الفرن.
الحساء/ الصلصة المبردة	٢٠٠ –٢٥٠ مليلتر ٣٠٠– ٣٥٠ مليلتر ٤٠٠– ٤٥٠ مليلتر ٥٠٠ –٥٥٠ مليلتر ٦٠٠ – ٦٥٠ مليلتر	٢– ٣ دقائق	صب الحساء/الصلصة في صحن أو وعاء خزافي خاص للحساء بعمق وغطيه أثناء التسخين ووقت الانتظار. حركها قبل وبعد وقت الانتظار. خذ عناية عند إخراجها من الفرن.
البطاطس المقشور	٢٠٠–٢٥٠ جرام ٣٠٠–٣٥٠ جرام ٤٠٠–٤٥٠ جرام ٥٠٠–٥٥٠ جرام ٦٠٠–٦٥٠ جرام ٧٠٠–٧٥٠ جرام	٣ دقائق	قس وزن البطاطس بعد قشرها وغسلها وقطعها الى قطع صغيرة متشابهة. ضعها الى وعاء من زجاج البيركيس بغطاء. اضف ٤٥ مليلتر (٣ معالق طعام) من الماء لطبخ ٢٠٠–٤٥٠ جرام، اضف ٦٠ مليلتر (٤ معالق طعام) لطبخ ٥٠٠–٦٥٠ جرام واضف ٧٥ مليلتر (٥ معالق طعام) لطبخ ٧٠٠–٧٥٠ جرام.
الخضراوات المجمدة ***	١٠٠– ١٥٠ جرام ٢٠٠– ٢٥٠ جرام ٣٠٠– ٣٥٠ جرام ٤٠٠– ٤٥٠ جرام ٥٠٠– ٥٥٠ جرام ٦٠٠ – ٦٥٠ جرام ٧٠٠–٧٥٠ جرام	٣ دقائق	قس وزن الخضراوات المجمدة (– ١٨°م) وضعها في وعاء مناسب الحجم من زجاج البيريكس بغطاء. عند طبخ ١٠٠ – ٤٥٠ جرام اضف ١٥ مليلتر (ملعقة طعام) من الماء ، ولـ ٥٠٠ – ٧٥٠ جرام اضف ٣٠ مليلتر (ملعقتي طعام) من الماء. حرّكها بعد الطبخ وأثناء وقت الانتظار. وإذا كانت الكمية أكبر، حرّك مرة أثناء الطبخ. هذا البرنامج مناسب لحبات البسلة ، والذرة ، البركولي ، والقنطرة ، والخضراوات المزيجة مثل حبات البسلة والجزر والقنطرة.
الخضراوات الطازجة	١٠٠– ١٥٠ جرام ٢٠٠– ٢٥٠ جرام ٣٠٠– ٣٥٠ جرام ٤٠٠– ٤٥٠ جرام ٥٠٠– ٥٥٠ جرام ٦٠٠ – ٦٥٠ جرام ٧٠٠–٧٥٠ جرام	٣ دقائق	قس وزن الخضراوات بعد غسلها، وتنظيفها وقطعها الى قطع صغيرة متشابهة. ضعها في وعاء من زجاج البيريكس بغطاء. اضف ٣٠ مليلتر (ملعقتي طعام) من الماء لطبخ ١٠٠–٢٥٠ جرام ، واضف ٤٥ مليلتر (٣ ملاعق طعام) من الماء لطبخ ٣٠٠–٤٥٠ جرام واضف ٦٠ – ٧٥ مليلتر (٤–٥ ملاعق طعام) من الماء لطبخ ٥٠٠–٧٥٠ جرام. حرّكها بعد الطبخ. (إذا كانت الكمية أكبر، حرّك مرة أثناء الطبخ).

الموديل : M1913N

هناك لمحات ونصائح قليلة تتبعها عند طبخ الطعام أو إعادة تسخينه بواسطة وظيفة إعادة تسخين الطعام الجاهز وطبخه ووظيفة الطبخ.

الرمز	الطعام	حجم الطعام	وقت الطبخ	وقت الإنتظار
	المشروبات	١٥٠ مليلتر	دقيقة واحدة	١–٢ دقيقة
	حساء/صلصة	٢٠٠–٢٥٠ مليلتر	دقيقتين و ٥٠ ثانية	٢–٣ دقائق
	الخضراوات الطازجة	٣٠٠–٣٥٠ جرام	٤ دقائق	٣ دقائق

وضعية ضبط إذابة الثلج الأوتوماتيكية (M1933N)

الجدول التالي يبيّن البرامج المختلفة لإذابة الثلج الأوتوماتيكية ، الكميات ، وأوقات الانتظار والنصائح المناسبة.

ازل مادة التغليف من جميع الأنواع قبل إذابة الثلج. ضع اللحم ، والدجاج ، والسمك في صحن خزافي.

الطعام	حجم التقديم	وقت الإنتظار	النصائح
اللحم	٠,٢ – ٢ كجم	٢٠–٦٠ دقيقة	لفّ اطراف اللحم برقاقة المنيومية. قلّب اللحم عند انطلاق طفارة من الفرن. هذا البرنامج مناسب للحم البقر ، الشرائح من لحم البقر، لحم البقر المفروم.
الدجاج	٠,٢–٢ كجم	٢٠–٦٠ دقيقة	لفّ الرجل والأطراف برقاقة المنيومية. قلّب الدجاج عند انطلاق صفارة من الفرن. يمكنك إذابة الثلج في الدجاج الكامل أو الدجاج المقطوع.
السمك	٠,٢–٢ كجم	٢٠–٥٠ دقيقة	لفّ ذيل السمك برقاقة المنيومية. قلّب اللحم عند انطلاق طفارة من الفرن. هذا البرنامج مناسب جدا للتروتة ، البلايس، السلمون والقد مهما كان كاملا أو مشرحا
الخبز/ الكعكة	١٢٥– ١٠٠٠ جرام	٥–٣٠ دقيقة	ضع البخز في قطعة من الفوطة الورقية وقلبه عند انطلاق صفارة من الفرن. ضع الكعكة في صحن خزافي وإذا كان بإمكان قلبها عند انطلاق صفارة من الفرن. (الفرن يستمر في التشغيل ويتوقف عن العمل عند فتح الباب.) هذا البرنامج مناسب للخبز من جميع أنواع وشرائح الخبز أو الخبز كله الى جانب ارغفة الخبز والباغيتيه. رتّب الأرغفة في دائرة. هذا البرنامج مناسب للكعكة من جميع أنواع من الكعكة الخميرة والبيسكوت ، الكعكة بالجبن ، الخبز المنخخ. هذا ليس مناسب لفطيرة التحمير ، والكعكات بالفواكهة والأيسكريم الى جانب الكعكة بالشوكولات.

استخدام وظيفة إعادة تسخين الطعام السريع التحضير/طبخه

الموديل : M1933N

بواسطة وظيفة إعادة تسخين الطعام السريع التحضير وطبخه ، يتم ضبط وقت الطبخ أوتوماتيكيا ولا تحتاج الى الضغط على زر ◇ . ويمكنك ضبط عدد الأشخاص للتقديم بالضغط على زر إعادة تسخين الطعام الجاهز وطبخ مرات مطلوبة.

أولا ، ضع الطعام في وسط الصينية الدوّارة واغلق الباب.

اضغط على زر إعادة تسخين الطعام السريع التحضير وطبخه مرات تريدها.

النتيجة: يبدأ الفرن بالطبخ بعد حوالي ثانيتين. عند انتهاء الطبخ :

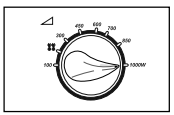
١) تنطلق الصفارة أربع مرات من الفرن.
٢) تنطلق الصفارة ٣ مرات للإشارة الى النهاية (مرة كل دقيقة).
٣) يعرض الوقت الحالي مرة ثانية.

على سبيل المثال: اضغط على زر ☕ ثلاث مرات لإعادة تسخين ثلاثة أكواب من القهوة.
راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية.

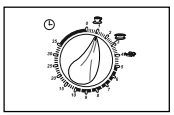
✉ استخدم الأواني الأمانية للمايكروويف فقط.

الموديل : M1913N

أولا ، ضع الطعام في وسط الصينية الدوّارة واغلق الباب.



١. دوّر حلقة **التحكم في طاقة الطبخ** الى أقصى طاقة.



٢. دوّر حلقة **المؤقت** لاختيار إعادة تسخين الطعام السريع التحضير.
(مشروبات ، حساء/صلصة أو خضراوات طازجة)

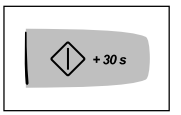
✉ استخدم الأواني الأمانية لطاقة المايكروويف.

AR

ضبط وقت الطبخ

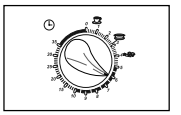
الموديل : M1933N

*يمكنك زيادة وقت الطبخ بالضغط على زر **30s+** (زيادة ٣٠ ثانية) مرة لزيادة ٣٠ ثانية كل مرة.*



اضغط على زر **30s+** (**زيادة ٣٠ثانية**) مرة لزيادة ٣٠ ثانية كل مرة.

الموديل : M1913N

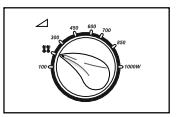


اضبط وقت الطبخ المتبقي بتدوير حلقة **المؤقت**.

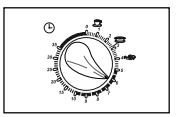
إذابة الثلج اليدوية من الطعام (M1913N)

وظيفة إذابة الثلج تمكنك من إذابة اللحم ، والدجاج ، والسمك، والفاكهة أو الخبز.

أولا ضع الطعام المجمّد في وسط الصينية الدوّارة واغلق الباب.



١. دوّر حلقة **التحكم في طاقة الطبخ الى** ❋❋ .



٢. دوّر حلقة **المؤقت** لاختيار الوقت المناسب .
النتيجة: عندها يبدأ الفرن بإذابة الثلج.

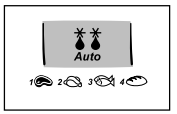
استخدم الأواني الأمانية لطاقة المايكروويف.

استخدام وظيفة إذابة الثلج الأوتوماتيكية (M1933N)

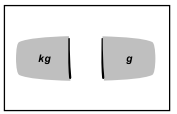
وظيفة إذابة الثلج الأوتوماتيكية تمكّنك من إذابة الثلج من اللحم، والدجاج ، والسمك.
ويتم ضبط وقت إذابة الثلج ومستوى الطاقة أوتوماتيكيا . واختر البرنامج والوزن فقط.

استخدم الأطباق الأمانية للمايكروويف فقط

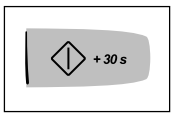
أولا ، ضع الطعام المجمّد في وسط الصينية الدوّارة واغلق الباب.



١. اضغط على زر **الأوتوماتيكي** (❋❋).
اضغط على زر **الأوتوماتيكي** (❋❋) مرة أو أكثر وفقا لنوع الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه . راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية لمزيد من التفاصيل.



٢. اختر وزن الطعام بالضغط على زر **kg** (**كجم**) وزر **g** (**جرام**) . ويمكن ضبط الوزن حتى ٢ كجم على الأقصى.



٣. اضغط على زر ⏀ .
النتائج:
- عندها يبدأ الفرن بإذابة الثلج
- تنطلق الصفارة من الفرن أثناء إذابة الثلج للاشارة الى تقليب الطعام.
- اضغط على زر ⏀ مرة اخرى لانتهاء اذابة الثلج.

يمكنك إذابة الثلة يدويا أيضا. من أجل هذا، اختر وظيفة الطبخ بالمايكروويف/إعادة التسخين على مستوى الطاقة بـ ١٨٠ واط. راجع الجزء بعنوان "الطبخ/إعادة التسخين" في الصفحة ٩ لمزيد من التفاصيل.

AR

مستويات الطاقة

يمكنك اختيار مستوى الطاقة من بين مستويات الطاقة المبينة أدناه.

مستوى الطاقة	قوة الخروج	
	M1933N	M1913N
كامل	١٠٠٠ واط	١٠٠٠ واط
عالي	٨٥٠ واط	٨٥٠ واط
إعادة التسخين	–	٧٠٠ واط
متوسط عالي	٦٠٠ واط	٦٠٠ واط
متوسط	٤٥٠ واط	٤٥٠ واط
متوسط منخفض	٣٠٠ واط	٣٠٠ واط
إذابة ثلج (❄❄)	١٨٠ واط	١٨٠ واط
منخفض	١٠٠ واط	١٠٠ واط

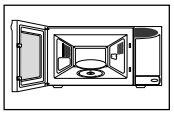
✉ اذا اخترت مستوى الطاقة الأعلى، لا بد من نقص وقت الطبخ.

✉ اذا اخترت مستوى الطاقة الأسفل، لا بد من زيادة وقت الطبخ.

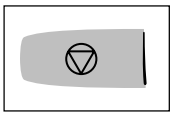
إيقاف الطبخ

يمكنك إيقاف الطبخ في أي وقت لفحص الطعام.

الموديل : M1933N



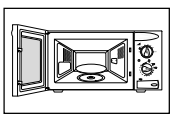
١. لإيقاف الطبخ مؤقتا؛
افتح الباب.
النتيجة: عندها يتوقف الفرن من الطبخ. وللعودة الى الطبخ، اغلق الباب واضغط على زر ⏀ مرة اخرى.



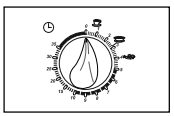
٢. لإيقاف الطبخ تماما؛
اضغط على زر ⓥ .
النتيجة: عندها يتوقف الفرن عن الطبخ.
اذا أردت إلغاء وضعية الطبخ، اضغط على الإلغاء(ⓥ) مرة اخرى.

☚ يمكنك إلغاء أي وضعيات الضبط قبل البدء بالتشغيل بالضغط على زر الإلغاء (ⓥ).

الموديل : M1913N



١. لإيقاف الطبخ مؤقتا؛
افتح الباب.
النتيجة: عندها يتوقف الفرن من الطبخ. وللعودة الى الطبخ، اغلق الباب .



٢. لإيقاف الطبخ تماما؛
دوّر حلقة **المؤقت** الى "صفر" .

ماذا تفعل في حالة وجود شكوك أو حدوث مشكلة

اذا حدثت المشاكل المبينة أدناه، حاول حلها مراجعا للحلول التالية.

◆ هذا أمر طبيعي.
- التكاثف داخل الفرن
- تدفق الهواء حول الباب وخارج الفرن
- انعكاس الإضاءة حول الباب وخارج الفرن
- خروج البخار من حول الباب أو الفتحات

◆ لا يبدأ الفرن بالتشغيل عند الضغط على زر ◇ . (M1933N)
- هل تغلق الباب تماما؟

◆ لا يبدأ الفرن بالتشغيل في حالة تدوير حلقة **المؤقت** . (M1913N)
- هل تغلق الباب تماما؟

◆ لا يطبخ الطعام أبدا
- هل ضبطت المؤقت كما ينبغي و/أو ضغطت على زر ◇ ؟ (M1933N)
- هل ضبطت المؤقت كما ينبغي ؟ (M19313N)
- هل الباب مغلق ؟
- هل حملت الدائرة الكهربائية حملا زائدا وجعلت الصهيرة محترقة أو قاطع الدائرة منكسرا ؟

◆ يتم طبخ الطعام مفرطا أو غير كامل
- هل طبطت وقت الطبخ مناسبا لنوع الطعام ؟
- هل اخترت مستوى الطاقة المناسب ؟

◆ تحدث الشرارة والفرقعة النارية داخل الفرن (القوس الكهربائي)
- هل استخدم طبقا مع أطرافه المعدنية ؟
- هل تركت شوكة أو إناء معدني اخر داخل الفرن ؟
- هل الرقاقة الالمنيومية قريبة من جدران الفرن جدا ؟

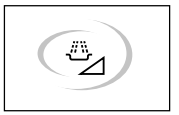
◆ الفرن يؤدي الى إحداث التداخل في اجهزة الراديو والتلفزيون
- قد تحدث تداخل قليل في أجهزة التلفزيون أو الراديو أثناء تشغيل الفرن. هذا أمر طبيعي. من أجل حل هذه المشكلة، ركّب فرن المايكروويف بعيدا عن اجهزة التلفزيون والراديو والهوائي.
- اذا وجدت التداخل في الكمبيوتر الصغير للفرن ، قد يتم ضبط إعادة الضبط على نافذة العرض. من أجل هذه المشكلة، افصل قابس التيار واعد توصيله الى المخرج. واعد ضبط الوقت. (M1933N)

اذا لم تحل المشكلة مراجعة من القائمات المذكورة أعلاه، اتصل بالموزع المحلي أو مركز الخدمات بعد الشراء من سامسونج.

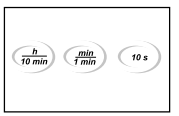
الطبخ/إعادة التسخين

الإجراءات التالية تشحر كيفية الطبخ وإعادة التسخين.
تأكد من وضعية الطبخ الذي تم ضبطها دائما قبل ترك الفرن عند غيابك.
أولا ، ضع الطعام في وسط الصينية الدوّارة. اغلق الباب.

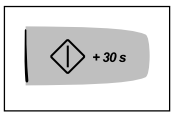
الموديل : M1933N



١. اضغط على زر .
النتيجة: عندها يعرض مؤشر ١٠٠٠ واط (أقصى طاقة طبخ): اختر مستوى الطاقة المناسب بالضغط على زر مرة ثانية حتى يعرض الواط المطلوب. راجع جدول مستوى الطاقة في الصفحة التالية.



٢. اضبط وقت الطبخ بالضغط على أزرار **10min** (**١٠ دقائق**)، **1min** (**دقيقة واحدة**) و**10s** (**١٠ ثوان**).

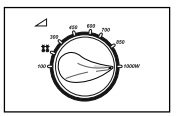


٣. اضغط على زر ◇ .
النتيجة: عندها يضاء ضوء الفرن وتبدأ الصينية الدوّارة بتدويرها. ويبدأ الطبخ وعند الانتهاء من الطبخ:
١) تنطلق الصفارة أربع مرات من الفرن .
٢) وتنطلق صفارة ٣ مرات للإشارة الى النهاية (مرة كل دقيقة).
٣) يعرض الوقت الحالي مرة ثانية.

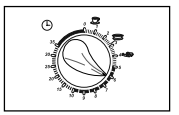
لا تشغل فرن المايكروويف عند تفريغه.

اذا أردت تسخين طبق لمدة قصيرة على أقصى طاقة (١٠٠٠ واط)، اضغط فقط على زر **30s+** (**زيادة ٣٠ ثانية**) مرة كلما تريد إضافة ٣٠ ثانية من وقت الطبخ. وعندها يبدأ الفرن بالطبخ فورا.

الموديل : M1913N



١. اضبط مستوى الطاقة على الأقصى بتدوير حلقة **التحكم في الطاقة للطبخ**.
(**أقصى طاقة : ١٠٠٠ واط**)



٢. اضبط الوقت بتدوير حلقة **المؤقت**.
النتيجة: عندها يضاء الضوء في الفرن وتبدأ الصينية الدوّارة بتدويرها.

لا تشغل فرن المايكروويف في حالة تفريغه.

يمكنك تحويل مستوى الطاقة أثناء عملية الطبخ بتدوير حلقة **التحكم في طاقة الطبخ**.

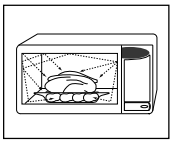
كيف يعمل فرن المايكروويف

موجات المايكرو موجات مغناطيسية كهربائية ذات التردد العالي ؛ الطاقة المطلقة تمكن الطعام من الطبخ أو إعادة تسخينه بدون تغيير شكل أو لون له.

يمكنك استخدام فرن المايكروويف من أجل :

- *إذابة الثلج*
- *إعادة التسخين للطعام السريع التحضير*
- *الطبخ*

مبادئ الطبخ



١. موجات المايكرو تنشأ من خلال توزيع المغنيطون بشكل متساوي نظرا لان الطعام يدور على الصحن الزجاجي. الطعام مطبوخ بشكل متساوي.

٢. موجات المايكرو نافذة الى عمق الطعام بحوالي ١ بوصة (٢,٥ سم). ويستمر الطبخ لان الحرارة منبعثة في غضون الطعام.

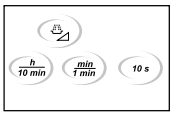
٣. أوقات الطبخ مختلفة وفقا لوصفات الطبخ المستخدة وخصائص الطعام:
- الكمية والكثافة
- نسبة الماء المحتوى
- درجة الحرارة الأولية (طعام مبرد أو لا)

نظرا لأن طبخ وسط الطعام عن طريق إطلاق الحرارة، يستمر الطبخ حتى لو أخرجت الطعام من الفرن. أوقات الطبخ القياسية موضوحة في وصفات الطبخ ولذلك في تعليمات المالك هذه لا بد من مراعاة هذه الأوقات لضمان :
- طبخ الطعام بشكل متساوي من الوسط
- استواء درجة الحرارة خلال الطعام كله

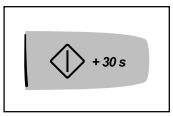
تأكد من تشغيل الفرن كما ينبغي

الإجرا ءات البسيطة التالية تمكنك من معرفة تشغيل الفرن كما ينبغي دائما .
أولا ، ضع وعا ء من الما ء على الصينية الدوّارة.

الموديل : M1933N

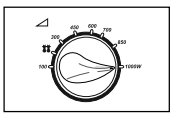


١. اضغط على زر واضبط الوقت على ٤ – ٥ دقائق بالضغط على زر **1min** (**دقيقة واحدة**) مرات مطلوبة.

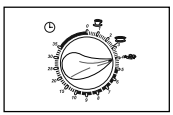


٢. اضغط على زر .
النتيجة: عندها يتم تسخين الماء في الفرن لمدة ٤ – ٥ دقائق.
لا بد من انغلاء الماء.

الموديل : M1913N



١. اضبط مستوى الطاقة على الأقصى بتدوير **حلقة التحكم في الطاقة للطبخ**.

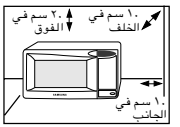


٢. اضبط الوقت على ٤ – ٥ دقائق بتدوير حلقة **المؤقت**.
لا بد من انغلاء الماء.

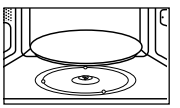
لا بد من توصيل الفرن الى مخرج تيار جداري مناسب. لا بد من وضع الصينية الدوّارة في الفرن . اذا كان مستوى الطاقة خارج أقصى مستوى مستخدم، تستغرق تغلية الماء وقتا أطول.

تركيب فرن المايكروويف

ضع الفرن على أرض مستوية وثابتة لتحمل ثقل الفرن.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من التهوية المناسبة للفرن بترك مسافة ١٠ سم على الأقل (اربع بوصات) خلف فرن المايكروويف وفي جانبي الفرن وترك مسافة ٢٠ سم (ثمانية بوصات) فوق الفرن.



٢. ازل جميع مواد الحشية داخل الفرن.
ركّب حلقة المف والصحن الزجاجي.
تأكد من ان الصحن الزجاجي يدور بشكل حر.

٣. فرن المايكروويف هذا لا بد من وضعه بحيث يصل قابس الفرن الى مخرج التيار.

☚ لا تسد فتحات الهواء لان الفرن قد يعرض للحرارة المفرظة ويتوقف الفرن عن العمل ذاتيا. والفرن يبقى في حالة انه لا يعمل حتى يبرد بشكل كاف.

☚ من أجل السلامة الشخصية، ادخل قابس التيار الى مخرج التيار المتردد ذي ٣ دبابيس، ٢٣٠ فولت، ٥٠ هرتز، والموصل بالسلك الأرضي . اذا كان حدث ضرر في سلك التيار لهذا الجهاز، لا بد من تبديله من قبل فني مختص لسلك التيار(I-SHENG SP022 ، KDK KKP 4819 D ، EUROELECTRIC3410 ، SAMIL SP-106B ، MOONSUNG EP-48E، HIGH PROJECT H.P3). اتصل بالموزع المحلي من أجل تبديله. وسلك التيار في اسرائيل من نوع PENCON (ZD16A) وسلك التيار في افريقيا الجنوبية من نوع SA16 ونيجيريا وغانا وكينيا والامارات العربية المتحدة من نوع PENCON (UD13A1).

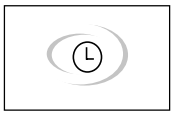
☚ لا تركب فرن المايكروويف في مكان حار أو ربط مثل مكان قريب من فرن تقليدي أو جهاز التدفئة. ولا بد من مراعاة المواصفات الكهربائية ولا بد من تمديد سلك التيار الكهربائي من نفس النوع القياسي مع سلك التيار المزود مع فرن المايكروويف هذا. أمسح الأسطح الداخلية وختم الباب بقطعة من القماش المبلل قبل استخدام فرن المايكروويف لأول مرة.

ضبط الوقت (M1933N)

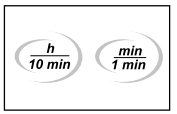
فرن المايكروويف مزود بساعة داخلية. ويمكنك عرض الوقت بنظام ٢٤ ساعة أو ١٢ ساعة.
لا بد من ضبط الساعة:

- *عند تركيب فرن المايكروويف لأول مرة*
- *بعد انقطاع الطاقة الكهربائية*

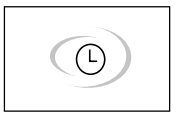
☒ لا تنس إعادة ضبط الساعة عند التوقيت الصيفي والتوقيت الشتوي.



١. **لعرض الوقت بنظام ...** — **فاضغط على زر ⏲ ...**
٢٤ ساعة — مرة
١٢ ساعة — مرتين



٢. اضبط الساعة بواسطة زر **h** (**الساعة**) والدقائق بواسطة زر **min** (**الدقيقة**).



٣. عند عرض الوقت الصحيح، اضغط على زر ⏲ مرة أخرى لتشغيل الساعة.
النتيجة: يعرض الوقت عندما لا تستخدم فرن المايكروويف.

AR

٨. خذ عناية كبيرة عند تسخين السوائل والأطعمة للأطفال.'ن اترك الطعام لوقت
- الأنتظار **دائما** لمدة ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف الفرن عن العمل لتساوي درجة الحرارة.
- حرّك الطعام أثناء تسخينه عند الحاجة وكرّك الطعام بعد تسخينه دائما.
- خذ العناية في حالة تناول الاناء بعد تسخين الطعام. الأمر قد يؤدي الى ضرر في جسمك في حالة أن الاناء ساخن جدا.
- خذ عناية خاصة عند تسخين السوائل وأطعمة الطفل.
- خطر فيضان الطعام الغالي
- لمنع فيضان الطعام الغالي وإمكانية إحراق الطعام، لا بد من وضع ملعقة بلاستيكية أو عامود زجاجي في المشروبات و تحريك الطعام قبل تسخينه وأثناءه وبعده.

السبب: أثناء تسخين السوائل، قد تتأجل نقطة التغلية؛ هذا يعني أن الفيضان الغالي قد يبدأ بعد سحب الاناء من الفرن. قد يؤدي الى إحداث ضرر في الجسم.

- في حالة إحراق الطعام، اتبع تعليمات المساعدة الأولى :

* اغمر المنطقة المحرقة من الطعام في الماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
* غطّي بالمرق النظيف والجاف.
* لا تضف أي كريم ، زيت أو مستحضر سائل.

- **لا** تملأ الوعاء بالطعام حتى يصل الى أعلى الوعاء واختر الوعاء الذي الطرف العلوي أعرض من القعد لمنع فيضان الطعام الغالي. الزجاجا بالعنق الضعيق قد تنفجر بسبب الحرارة المفرطة.
- افحص درجة الحرارة لأطعمة الأطفال أو الحليب قبل إعطائها الى الأطفال **دائما**.
- **لا** تسخّن زجاجات لأطعمة الأطفال مع حلمة الثدي ، لان الزجاجات قد تنفجر بسبب الحرارة المفرطة.

٩. احذر عن عدم إحداث ضرر في سلك التيار الكهربائي.
- لا تغمر سلك التيار الكهربائية أو قابس التيار بالماء واحفظ سلك التيار بعيدا عن مصادر الحرارة.
- لا تشغل هذا الجهاز في حالة حدوث ضرر في سلك التيار وقابس التيار.

١٠. اترك طول الذراع من الفرن عند فتح الباب.

السبب: الهواء الساخن أو البخار المتسرب قد يؤدي الى إحداث الاحتراق.

١١. احتفظ بالأسطح الداخلية النظيفة للفرن.

السبب: القطعة الصغيرة من الطعام أو الزيوت المنتشرة التي تسد جدران الفرن أو الأرض قد يؤدي الى إحداث ضرر في الأسطح المغطاة بالدهان وخفظ كفاءة الفرن.

١٢. قد يصدر صوت "الإغلاق" أثناء التشغيل، خاصة في وضعية إذابة الثلج.

السبب: عند تغيير الطاقة الكهربائية، قد تسمع هذا الصوت. هذا أمر طبيعي.

١٣. عند تشغيل فرن المايكروويف بدون أي شيء، تنقطع الطاقة الكهربائية اوتوماتيكيا من أجل السلامة. بعد أكثر من ٣٠ دقيقة من الانتظار، يمكنك تشغيل الفرن كما ينبغي.

تعليمات هامة من أجل السلامة

أثناء الطبخ، لا بد من مشاهدة داخل الفرن من حين الى اخر عند تسخين الطعام أو الطبخ في الأوعية المستخدة مرة واحدة من البلاستيك ، أو الورق، أو المواد المستهلكة الاخرى.

الهام

لا تسمح للأطفال الصغار لتشغيل فرن المايكروويف أو العبث به **أبدا**.
ولا تتركهم عند غيابك قريبا من فرن المايكروويف عند تشغيله.
لا تحفظ المواد الذي يهتم بها الأطفال أو تخفيها فوق فرن المايكروويف.

AR

كيفية استخدام تعليمات المالك هذه

لقد اشتريت فرن المايكروويف من سامسونج . وتعليمات المالك تحتوي على المعلومات المفيدة الكثيرة عن الطبخ بواسطة فرن المايكروويف.

- *تحذيرات من أجل السلامة*
- *الملحقات وأواني الطبخ المناسبة*
- *لمحات الطبخ المفيدة*

في الوجه الداخلي لصفحة الغلاف تجد الدليل السريع النظر الذي يشرح ثلاثة تشغيلات الطبخ الأساسي:

- *طبخ الطعام*
- *إذابة الثلج الأوتوماتيكية من الطعام*
- *ضبط وقت طبخ إضافي*

في الجزء السابق من تعليمات المالك تجد رسوم الفرن ولوحة التحكم ذات أكثر أهمية منطبقة على نوع موديل من فرن المايكروويف لك، فتجد الأزرار بسهولة أكثر.

تستخدم الإجراءات خطوة فخطوة رمزين مختلفين..

هام

ملاحظة

التحذيرات لتجنّب إحتمال التعريض لطاقة المايكروويف المفرطة

الفشل في تبع التحذيرات من أجل السلامة التالية قد يؤدي الى التعريض الضار لطاقة المايكروويف.

(أ) محاولة تشغيل الفرن مع بابه المفتوح بدون أي شيء في الفرن أو العبث بالغلق الأماني الداخلي (مزلاجي الباب) أو إدخال أي شيء الى فتحات الغلق الأماني الداخلي.

(ب) لا تضع أي شيء بين باب الفرن والوجه الأمامي أو تترك الطعام أو مادة التنظيف حتى تتراكم على سطح الختم. تأكد من المحافظة على النظافة في الباب وأسطح ختم الباب من خلال مسحها أولا بعد استخدام الفرن بقطعة من القماش الملل ثم بقطعة من القماش الناعم الجاف.

(ج) لا تشغل فرن المايكروويف في حالة حدوث ضرر فيه حتى يتم إصلاحه من قبل فني مختص لخدمات فرن المايكروويف الذي تم تدريبه في المنتج.
من المهم جدا إغلاق الفرن بإحكام وعدم ضرر في :
(١) الباب، أختام الباب وأسطح الختم
(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
(٣) سلك التيار

(د) لا بد من عدم تعديل الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص بدلا من فني مختص لخدمات فرن المايكروويف الذي تم تدريبه في المنتج.

تحذيرات من أجل السلامة

تعليمات هامة من أجل السلام
اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

قبل طبخ الطعام أو السوائل في فرن المايكروويف، الرجاء التأكد من تبع التحذيرات من أجل السلامة.

١. **لا** تستخدم أي إناء طبخ معدني في فرن المايكروويف.
- أواني معدنية
- أواني الوجبات بالأطراف الذهبية والفضية
- سفافيد ، أشواك ... الخ

السبب: قد يحدث القوس الكهربائي أو الشرارة وقد يحدث ضرر في الفرن.

٢. **لا** تسخّن
- الزجاجات والمرطبات المسدودة الهواء أو المختومة على سبيل المثال) زجاجات أطعمة الأطفال
- الطعام المسدود الهواء على سبيل المثال) البيضات والجوزات غير المقشورة ، الطماطم

السبب: زيادة الضغط قد تؤدي الى انفجار هذه الأطعمة.
لحة: ازل قشرة وثقب القشرة والأكياس ... الخ.

٣. **لا** تشغل فرن المايكروويف في حالة فراغه.
السبب: هذا قد يؤدي الى إحداث ضرر في جدران الفرن.
لحة: ضع فنجانا من الماء داخل الفرن دائما. والماء يمتص موجات المايكرو في حالة تشغيل الفرن مع انه فارغ مفاجئا.

٤. **لا** تغطي فتحات التهوية في اللوحة الخلفية بالأقمشة أو الورق.
السبب: الأقمشة أو الأوراق قد تؤدي الى إحداث احتراق لأن الهواء الساخن يخرج من الفرن.

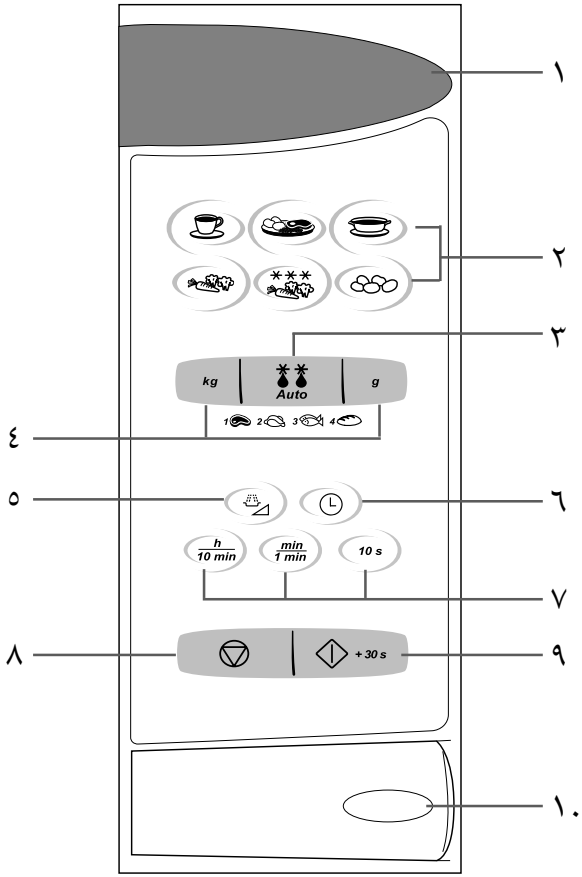
٥. استخدم قفاز الفرن **دائما** عند إخراج طبق من الفرن.
السبب: تمتص بعض الأطباق موجات المايكرو وتنتقل الحرارة من الطعام الى الطبق دائما. الأطباق تنقل الحرارة.

٦. **لا** تلامس عنصر التسخين أو جدران الفرن الداخلية.
السبب: هذه الجدران قد تصبح ساخنة بدرجة كافية تحترق حتى بعد انتهاء الطبخ بالرغم أن الحرارة لا تظهر كما هي. لا تترك المواد القابلة للاشتعال تدخل المنطبة الداخلية للفرن. دعنا الفرن يبرد أولا.

٧. لخفض خطر الاحتراق في تجويف الفرن:
- لا تحفظ المواد القابلة للاشتعال في الفرن.
- ازل سلكا ملتويا مربوطا بالأوراق أو الأكياس البلاستيكية.
- لا تستخدم فرن المايكروويف لتجفيف أوراق الأخبار.
- اذا حدث دخان، ابق فتح باب الفرن واضغط على زر التيار الكهربائي للإيقاف أو اخرج قابس التيار من مخرج التيار الجداري.

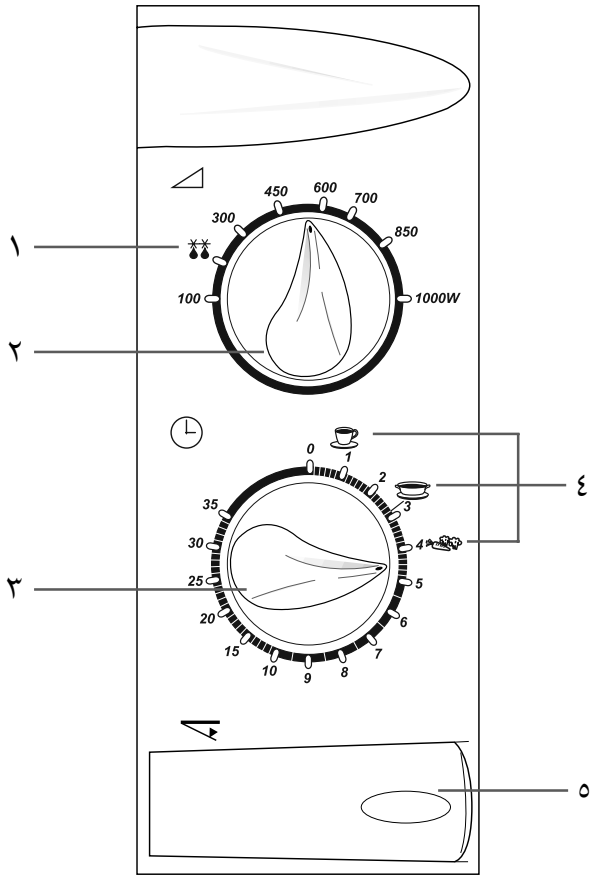
AR

الموديل : M1933N



١. العرض
٢. اختيار إعادة تسخين الطعام السريع التحضير/طبخه
٣. اختيار وظيفة إذابة الثلج الأوتوماتيكية
٤. اختيار الوزن
٥. اختيار وضعية المايكروويف
٦. ضبط الساعة
٧. ضبط الوقت
٨. زر الإيقاف/الإلغاء
٩. زر التشغيل
١٠. زر فتح الباب بالضغط

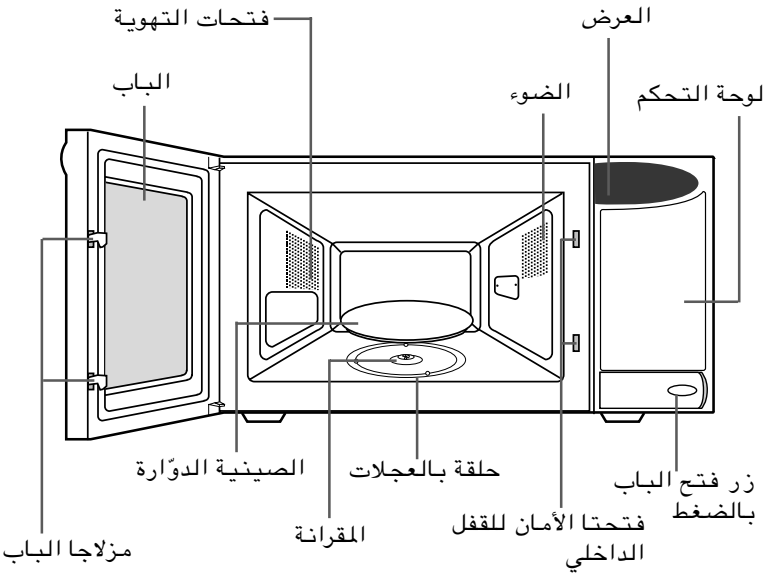
الموديل : M1913N



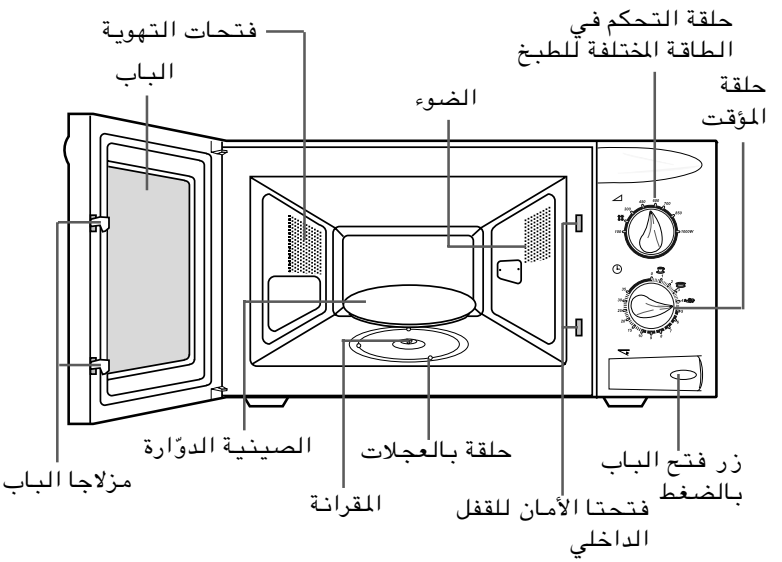
١. إذابة الثلج
٢. حلقة التحكم في طاقة الطبخ
٣. حلقة المؤقت
٤. إعادة تسخين الطعام السريع التحضير/طبخه
٥. زر فتح الباب بالضغط

الفرن

الموديل : M1933N

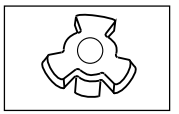


الموديل : M1913N

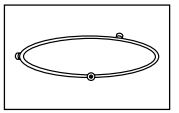


الملحقات

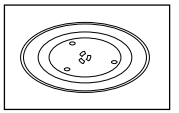
اعتمادا على الموديل الذي اشتريته، جهاز الفرن مزود بالملحقات المختلفة التي يمكنك استخدامها بطرق مختلفة.



١. **المقرانة**، تم وضعها مسبقا فوق عمود الموتور في قعد الفرن.
الهدف: تدور المقرانة الصينية الدوّارة.



٢. **حلقة بعجلات**، تم وضعها في وسط الفرن.
الهدف: تسند الحلقة بالعجلات الصينية الدوّارة.



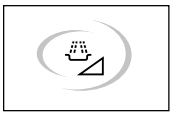
٣. **الصينية الدوارة**، تم وضعها على الحلقة بالعجلات في وسط الفرن ملائمة للمقرانة.
الهدف: تستخدم الصينية الدوّارة كساند الطبخ الرئيسي؛ يمكنك إزالة قطعة من الطعام للتنظيف بسهولة.

☚ لا تشغل فرن المايكروويف بدون الحلقة بالعجلات والصينية الدوّارة.

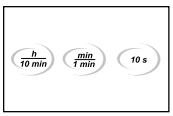
AR

الموديل : M1933N

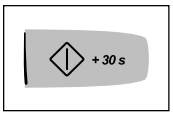
إذا أردت طبخ بعض الأطعمة



١. ضع الطعام في الفرن.
اخترمستوى الطاقة الضغط على زر مرة أو أكثر.

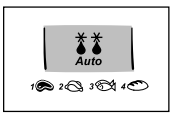


٢. اختر وقت الطبخ بالضغط على أزرار **١٠ دقائق ، دقيقة واحدة و ١٠ ثوان** كما تريد.

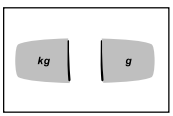


٣. اضغط على زر .
النتيجة: عندها يبدأ الفرن بالطبخ.
تنطلق الصفارة من الفرن أربع مرات عند انتهاء الطبخ.

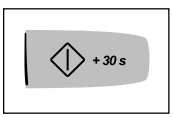
إذا أردت إزالة الثلج من بعض الأطعمة.



١. ضع الطعام المجمّد في الفرن.
اضغط على زر **Auto (الأوتوماتيكي)** ( ) مرة أو أكثر وفقا لنوع الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه. راجع الجدول الموجود في الصفحة ١٢ لمزيد من التفاصيل.

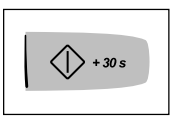


٢. اختر الوزن بالضغط على زر **kg (كجم)** وزر **g (جرام)** كما تريد.



٣. اضغط على زر .

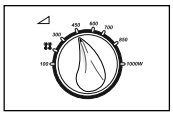
إذا أردت الطبخ لمدة ٣٠ ثانية إضافية.



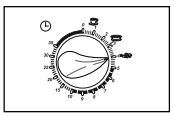
اترك الطعام في الفرن.
اضغط على زر زيادة + **٣٠ ثانية (+30s)** مرة أو أكثر لكل ٣٠ ثانية إضافية تريد إضافتها.

الموديل : M1913N

إذا أردت طبخ بعض الأطعمة

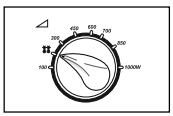


١. ضع الطعام في الفرن.
اختر مستوى الطاقة بتدوير حلقة **التحكم في الطاقة للطبخ**.

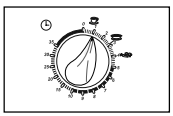


٢. اختر وقت الطبخ بتدوير حلقة **المؤقت**.

إذا أردت إذابة الثلج من بعض الأطعمة

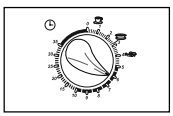


١. دوّر حلقة **التحكم في الطاقة للطبخ** الى علامة إذابة الثلج ( ) .



٢. دوّر حلقة **المؤقت** لاختيار الوقت المناسب.

إذا أردت ضبط وقت الطبخ



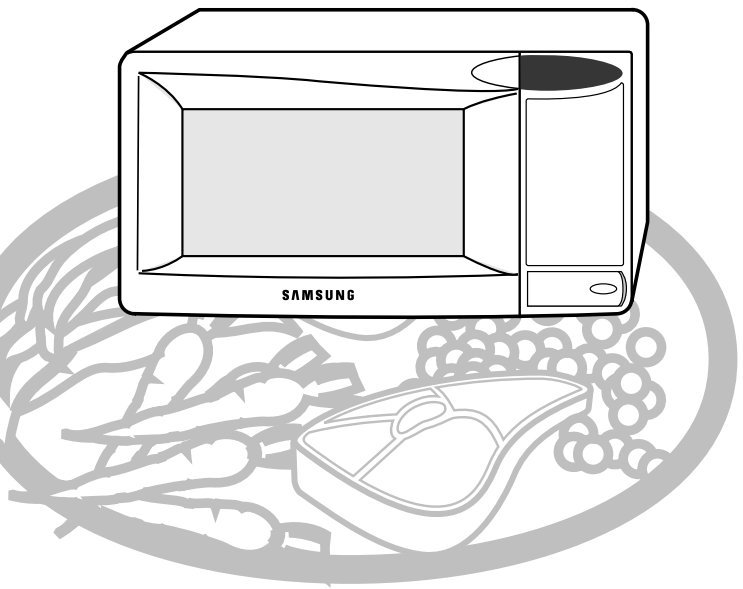
اترك الطعام في الفرن.
دوّر حلقة **المؤقت** الى الوقت المطلوب.

SAMSUNG

فرن المايكروويف

تعليمات المالك ودليل الطبخ

M1933N / M1913N



الدليل السريع النظرة ٢
الفرن ٣
الملحقات ٣
لوحة التحكم ٤
كيفية استخدام تعليمات المالك هذه ٥
تحذيرات من أجل السلامة ٥
تركيب فرن المايكروويف ٧
ضبط الوقت (M1933N) ٧
كيف يعمل فرن المايكروويف ٨
تأكد من تشغيل الفرن كما ينبغي ٨
ماذا تفعل في حالة وجود شكوك أو حدوث مشكلة ٩
الطبخ/إعادة التسخين ٩
مستويات الطاقة ١٠
إيقاف الطبخ ١٠
ضبط وقت الطبخ ١١
إذابة الثلج اليدوية من الطعام (M1913N) ١١
استخدام وظيفة إذابة الثلج الأوتوماتيكية (M1933N) ١١
وضعية ضبط إذابة الثلج الأوتوماتيكية (M1933N) ١٢
استخدام وظيفة إعادة تسخين الطعام السريع التحضير/طبخه ١٢
ضبط إعادة تسخين الطعام السريع التحضير/طبخه ١٣
الطبخ على خطرات متعددة (M1933N) ١٤
إيقاف انطلاق الصفارة (M1933N) ١٥
الإغلاق الأماني لفرن المايكروويف (M1933N) ١٥
وظيفة الحفظ (M1933N) ١٥
دليل الأواني ١٦
دليل الطبخ ١٧
تنظيف فرن المايكروويف ٢٢
حفظ فرن المايكروويف وإصلاحه ٢٣
المواصفات الفنية ٢٣

Code No.: DE68-01086A